



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

साप्ताहिक WEEKLY

सं. 26]

नई दिल्ली, जून 20—जून 26, 2004, शनिवार/ज्येष्ठ 30—आषाढ़ 5, 1926

No. 26]

NEW DELHI, JUNE 20—JUNE 26, 2004, SATURDAY/JYAIESTHA 30—ASADHA 5, 1926

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में रखा जा सके।
Separate Paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate compilation

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i).
PART II—Section 3—Sub-section (i)

भारत सरकार के मंत्रालयों (रक्षा मंत्रालयों को छोड़कर) और केन्द्रीय अधिकारियों (संघ राज्य शेत्र प्रशासनों को छोड़कर) द्वारा विधि के अंतर्गत बनाए और जारी किए गए साधारण संविधिक नियम (जिनमें साधारण प्रकार के आदेश, उप-नियम आदि सम्मिलित हैं)

General Statutory Rules (Including Orders, Bye-laws etc. of a general character) issued by the Ministries of the Government of India (other than the Ministry of Defence) and by the Central Authorities (other than the Administrations of Union Territories)

विधि और न्याय मंत्रालय

(विधि कार्य विभाग)

नई दिल्ली, 21 जून, 2004

सा. का. नि. 214.—राष्ट्रपति, संविधान के अनुच्छेद 299 के खंड (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, यह निदेश देते हैं कि भारत सरकार के तत्कालीन विधि मंत्रालय (विधि कार्य विभाग) की अधिसूचना सं. सा. का. नि. 585, तारीख 1 फरवरी, 1966 में निम्नलिखित और संशोधन किए जाएंगे, अर्थात् :—

उक्त अधिसूचना में,—

(1) “शिक्षा मंत्रालय के मामले में” शीर्षक से संबंधित भाग 4 के पश्चात् निम्नलिखित भाग और उसकी प्रविष्टियां अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :—

“4क. पर्यावरण और वन मंत्रालय के मामले में :

(i) राष्ट्रीय नदी संरक्षण निदेशालय के मामले में :

भारत सरकार के राष्ट्रीय नदी संरक्षण निदेशालय, पर्यावरण और वन मंत्रालय और राज्य सरकारों, राज्यों में क्रियान्वयन अभिकरणों और अन्य संगठनों के बीच उधार करारों से संबंधित सभी संविदाएं और लिखतों को 1निदेशालय के अवर सचिव (परियोजना) द्वारा निष्पादित किया जाएगा।

(ii) निम्नलिखित द्वारा वन अनुसंधान संस्थान और महाविद्यालयों या उसकी अधीनस्थ संरचनाओं से संबंधित संविदाएं और अन्य लिखतें :

(क) किसी भी सीमा तक, राष्ट्रपति और रजिस्ट्रार;
(ख) 40,000 रु. की सीमा तक निदेशकों/कार्यालय का प्रधान;

(ग) 20,000 रु. की सीमा तक शाखा अधिकारी; और
 (घ) 10,000 रु. की सीमा तक भंडार अधिकारी

(iii) दिल्ली प्राणी उद्यान से संबंधित संविदाएं और अन्य लिखतें, अधीक्षक, दिल्ली प्राणी उद्यान द्वारा।

(iv) केन्द्रीय शुष्कता जोन अनुसंधान संस्थान, जोधपुर से संबंधित संविदाएं और अन्य लिखतें, निदेशक, केन्द्रीय शुष्कता जोन अनुसंधान संस्थान, जोधपुर द्वारा।

(v) बन विभाग, अंडमान और निकोबार द्वीप के मामले में,—
 (क) अंडमान, बन विभाग से संबंधित सभी विलेख, संविदाएं और अन्य लिखतें मुख्य आयुक्त, अंडमान और निकोबार द्वीप के पूर्वानुमोदन से मुख्य बन संरक्षक, बन संरक्षक द्वारा।
 (ख) अंडमान, बन विभाग से संबंधित एक लाख की सीमा तक के सभी विलेख, संविदाएं और अन्य लिखतें मुख्य बन संरक्षक/बन संरक्षक के पूर्वानुमोदन से उप बन संरक्षक द्वारा।
 (ग) अंडमान, बन विभाग से संबंधित पचास हजार रुपए की सीमा तक के सभी विलेख, संविदाएं और अन्य लिखतें मुख्य बन संरक्षक/बन संरक्षक के पूर्वानुमोदन से सहायक बन संरक्षक (डिपो प्रभाग) अंडमान सरकार, इमारती लकड़ी विभाग द्वारा।

(2) “खाद्य, कृषि, समुदाय विकास और सहकारिता” शीर्षक से संबंधित भाग-7 में,
 “क कृषि विभाग के मामले में” उपशीर्षक के अधीन :—

(i) पैरा 2 में, उप-पैरा (vii), उप-पैरा (viii) और उप-पैरा (xi) और उनसे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा;
 (ii) पैरा 14 और उनसे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा;

[17(1)2003-जुलूँ]

डी. आर. मीना, संयुक्त सचिव और विधि सलाहकार

पाद टिप्पण :—मूल अधिसूचना, अधिसूचना सं. सा. का. नि. 585, तारीख 1 फरवरी, 1966 द्वारा प्रकाशित की गई और तत्पश्चात् निम्नलिखित द्वारा संशोधित की गई :—

- सा. का. नि. सं. 168, तारीख 05-03-1990
- सा. का. नि. सं. 541, तारीख 19-07-1990
- सा. का. नि. सं. 542, तारीख 19-07-1990
- सा. का. नि. सं. 711, तारीख 14-11-1990
- सा. का. नि. सं. 713, तारीख 15-11-1990
- सा. का. नि. सं. 570, तारीख 27-08-1991
- सा. का. नि. सं. 333, तारीख 09-07-1990

- सा. का. नि. सं. 497, तारीख 16-10-1992
- सा. का. नि. सं. 540, तारीख 14-10-1993
- सा. का. नि. सं. 601, तारीख 16-11-1993
- सा. का. नि. सं. 2052, तारीख 31-08-1994
- सा. का. नि. सं. 620, तारीख 25-11-1994
- सा. का. नि. सं. 36, तारीख 06-01-1995
- सा. का. नि. सं. 456, तारीख 27-09-1996
- सा. का. नि. सं. 313, तारीख 05-08-1997
- सा. का. नि. सं. 285, तारीख 28-06-1995
- सा. का. नि. सं. 230, तारीख 15-07-1999
- सा. का. नि. सं. 240, तारीख 19-07-1999
- सा. का. नि. सं. 406, तारीख 01-11-1999
- सा. का. नि. सं. 394, तारीख 18-11-1999
- सा. का. नि. सं. 108, तारीख 21-02-2000
- सा. का. नि. सं. 80, तारीख 25-02-2000
- सा. का. नि. सं. 460, तारीख 13-11-2000
- सा. का. नि. सं. 166, तारीख 26-02-2001
- सा. का. नि. सं. 31, तारीख 07-01-2002
- सा. का. नि. सं. 454, तारीख 29-10-2002
- सा. का. नि. सं. 487, तारीख 18-11-2002
- सा. का. नि. सं. 35, तारीख 09-01-2003
- सा. का. नि. सं. 66, तारीख 31-01-2003
- सा. का. नि. सं. 139, तारीख 26-03-2003
- सा. का. नि. सं. 184, तारीख 22-04-2003
- सा. का. नि. सं. 14, तारीख 30-12-2003
- सा. का. नि. सं. 15, तारीख 31-12-2003

MINISTRY OF LAW AND JUSTICE

(Department of Legal Affairs)

New Delhi, the 21st June, 2004

G.S.R. 214.—In exercise of the powers conferred by clause (1) of Article 299 of the Constitution, the President hereby directs that the following further amendments shall be made in the Notification of the Government of India in the then Ministry of Law

(Department of Legal Affairs), number G.S.R. 585, dated the 1st February, 1966 namely :—

In the said notification,—

(1) after Part IV, relating to the heading “IN THE CASE OF THE MINISTRY OF EDUCATION”, the following part and entries thereto shall be inserted, namely :—

“IVA. IN THE CASE OF MINISTRY OF ENVIRONMENT AND FORESTS

(i) In the case of National River Conservation Directorate.

All contracts and instruments relating to Loan Agreements between the Government of India in the National River Conservation Directorate, Ministry of Environment and Forests and State Government, Implementing Agencies in the States, and other organizations shall be executed by the Under Secretary (Project) in the Directorate.

(ii) Contracts and other instruments relating to the Forests Research Institute and Colleges or its subordinate formations, by :

(a) President and Registrar, up to any limit;
 (b) Directors/Heads of Office upto the limit of Rs. 40,000;
 (c) Branch Officers upto the limit of Rs. 20,000; and
 (d) Store Officers upto the limit of Rs. 10,000.

(iii) Contracts and other instruments relating to the Delhi Zoological Park; by the Superintendent, Delhi Zoological Park.

(iv) Contracts and other instruments relating to the Central Arid Zone Research Institute, Jodhpur, by the Director, Central Arid Zone Research Institute, Jodhpur.

(v) In case of the Forest Department, Andaman and Nicobar Islands,—

(a) All deeds contracts and other instruments relating to the Andaman Forests Department by the Chief Conservator of Forests, Conservator of Forests with the prior approval of the Chief Commissioner, Andaman and Nicobar Islands.
 (b) All deeds, contracts and other instruments relating to the Andaman Forests Department upto the limit of Rs. one lakh; by the Deputy Conservator of Forests with the prior approval of the Chief Conservator of Forest/Conservator of Forests.

(c) All deeds, contracts and other instruments relating to the Andaman Forest Department upto a limit of Rs. 50,000; by the Assistant Conservator of Forests (Depot Division), Andaman Government Timber Depot with the prior approval of the Chief Conservator of Forests/Conservator of Forests”.

(2) in part-VII, relating to the heading “IN THE CASE OF THE MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE, COMMUNITY DEVELOPMENT AND COOPERATION”,

Under sub-heading “A, in the case of the Department of Agriculture” :—

(i) in paragraph 2, sub-paragraphs (vii), (viii) and (xi) and entries thereto shall be omitted;
 (ii) paragraph 14 and entries relating thereto shall be omitted;

[No. 17(1) 2003-Juld]

D. R. MEENA, Jt. Secy. & Legal Adviser

Footnote :—The principal notification was published vide notification No. G.S.R. 585, dated the 1st February, 1966 and subsequently amended vide :—

1. G.S.R. No. 168 dated 05-03-1990
2. G.S.R. No. 541 dated 19-07-1990
3. G.S.R. No. 542 dated 19-07-1990
4. G.S.R. No. 711 dated 14-11-1990
5. G.S.R. No. 713 dated 15-11-1990
6. G.S.R. No. 570 dated 27-08-1991
7. G.S.R. No. 333 dated 09-07-1992
8. G.S.R. No. 497 dated 16-10-1992
9. G.S.R. No. 540 dated 14-10-1993
10. G.S.R. No. 601 dated 16-11-1993
11. G.S.R. No. 2052 dated 31-08-1994
12. G.S.R. No. 620 dated 25-11-1994
13. G.S.R. No. 36 dated 06-01-1995
14. G.S.R. No. 456 dated 27-09-1996
15. G.S.R. No. 313 dated 05-08-1997
16. G.S.R. No. 285 dated 28-06-1995
17. G.S.R. No. 230 dated 15-07-1999
18. G.S.R. No. 240 dated 19-07-1999
19. G.S.R. No. 406 dated 01-11-1999

20. G.S.R. No. 394 dated 18-11-1999
21. G.S.R. No. 108 dated 21-02-2000
22. G.S.R. No. 80 dated 25-02-2000
23. G.S.R. No. 460 dated 13-11-2000
24. G.S.R. No. 166 dated 26-02-2001
25. G.S.R. No. 31 dated 07-01-2002
26. G.S.R. No. 454 dated 29-10-2002
27. G.S.R. No. 487 dated 18-11-2002
28. G.S.R. No. 35 dated 09-01-2003
29. G.S.R. No. 66 dated 31-01-2003
30. G.S.R. No. 139 dated 26-03-2003
31. G.S.R. No. 184 dated 22-04-2003
32. G.S.R. No. 14 dated 30-12-2003
33. G.S.R. No. 15 dated 31-12-2003

वित्त मंत्रालय

(आर्थिक कार्य विभाग)

शुद्धि पत्र

नई दिल्ली, 7 जून, 2004

सा. का. नि. 215.—राष्ट्रपति, विधान के अनुच्छेद 309 के परन्तुक द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, एतद्वारा भारत के असाधारण राजपत्र, भाग-II, उप-खण्ड, (i) में सा. का. नि. 383(ई) दिनांक 7 मई, 2003 के तहत अधिनूचित उप महाप्रबंधक (प्रतिभूति मुद्रणालय/प्रतिभूति कागज मिल) (समूह "क"), भर्ती नियम, 2003 के पैरा 5 को निम्नानुसार प्रतिस्थापित करते हैं :—

पैरा-5

छूट देने की शक्ति :—जहां केन्द्रीय सरकार की यह राय है कि जब ऐसा करना आवश्यक हो अथवा ऐसा करना व्यावहारिक हो तो केन्द्रीय सरकार आदेश द्वारा अथवा लिखित में रिकार्ड किए जाने वाले कारण हों, तो संघ लोक सेवा आयोग के परामर्श से व्यक्तियों के किसी वर्ग अथवा श्रेणी के साथ भेदभाव के बिना इन नियमों में से किसी भी उपबंध में छूट दे सकती है।

[एफ. संख्या 4/6/98-मुद्रा-1(एसपीएम)]
ए. के. खना, अवर सचिव

MINISTRY OF FINANCE

(Department of Economic Affairs)

CORRIGENDUM

New Delhi, the 7th June, 2004

G.S.R. 215.—In exercise of the powers conferred by the proviso to article 309 of the Constitution, the

President hereby substitutes para 5 of the Deputy General Manager (Security Presses/Security Paper Mill) (Group 'A') Recruitment Rules, 2003 notified *vide* GSR 383(E) dated 7th May, 2003 in the Extraordinary Gazette of India, Part-II, Section-3, Sub-section (i) as under :—

Para-5

Power to relax :—where the Central Govt. is of the opinion that it is necessary or expedient to do so, it may, by order and have reasons to be recorded in writing and in consultation with Union Public Service Commission relax any of the provisions of these rules with respect to any class or category of persons.

[F. No. 4/6/98-Cy-I(SPM)]

A. K. KHANNA, Under Secy.

(व्यय विभाग)

शुद्धि पत्र

नई दिल्ली, 14 जून, 2004

सा. का. नि. 216.—दिनांक 22-06-2002 के राजपत्र में प्रकाशित, वित्त मंत्रालय (व्यय विभाग) के शुद्धिपत्र सं. जी. एस. आर. 223 दिनांक 27-05-2002 में :

कालम क (4) के संबंध में अंग्रेजी और हिन्दी रूपांतर में निम्न को प्रतिस्थापित किया जाए :—

के स्थान पर

2610-60-2910-65-3300 रुपए

पढ़ा जाए

2610-60-2910-65-3300-70-4000 रुपए

[फा. सं. ए-12018/10/99-ई. जी.]

महेन्द्र कुमार, उप सचिव

(Department of Expenditure)

CORRIGENDUM

New Delhi, the 14th June, 2004

G.S.R. 216.—In the Ministry of Finance (Department of Expenditure) Corrigendum No. GSR 223 dated 27-05-02 published in the Gazette dated 22-6-2002.

In English and Hindi version in respect of column A(4) the following may be substituted :—

For

Rs. 2610-60-2910-65-3300.

Read

Rs. 2610-60-2910-65-3300-70-4000

[F. No. A-12018/10/99-EG]

MAHENDRA KUMAR, Dy. Secy.

मानव संसाधन विकास मंत्रालय
(माध्यमिक और उच्चतर शिक्षा विभाग)

नई दिल्ली, 17 जून, 2004

सा. का. नि. 217.—राष्ट्रपति, संविधान के अनुच्छेद 309 के परन्तुक द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए और मानव संसाधन विकास मंत्रालय (शिक्षा विभाग) कापीराइट सूचना अधिकारी, लाइसेंसिंग अधिकारी भर्ती नियमावली, 1985 को उन बातों के सिवाय अधिकांत करते हुए जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पहले किया गया है या करने से लोप किया गया है, मानव संसाधन विकास मंत्रालय के माध्यमिक और उच्चतर शिक्षा विभाग में कापीराइट सूचना अधिकारी और अनुज्ञापन अधिकारी के पद पर भर्ती की पद्धति का विनियमन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाते हैं, अर्थात् :—

1. संक्षिप्त नाम और प्रारंभ.—(1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम मानव संसाधन विकास मंत्रालय, माध्यमिक और उच्चतर शिक्षा विभाग, कापीराइट सूचना अधिकारी और अनुज्ञापन अधिकारी (समूह 'क' पद) भर्ती नियम, 2004 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. लागू होना : ये नियम इन नियमों से उपार्ध अनुसूची के संबंध (1) में विनिर्दिष्ट पदों को लागू होंगे।

3. पद संख्या, वर्गीकरण और वेतनमान : उक्त पदों की संख्या, उनका वर्गीकरण और उनके वेतनमान ये होंगे, जो उक्त अनुसूची के संबंध 2 से संबंध 4 में विनिर्दिष्ट हैं।

4. भर्ती की पद्धति, आयु सीमा और अर्हताएं आदि : उक्त पदों पर भर्ती की पद्धति, आयु सीमा और अर्हताएं और उनसे

संबंधित अन्य बातें ये होंगी जो पूर्वोक्त अनुसूची के संबंध 5 से संबंध 14 में विनिर्दिष्ट हैं।

5: निरहता : वह व्यक्ति—

(क) जिसने ऐसे व्यक्ति से जिसका पति या पत्नी जीवित है, विवाह किया है;

(ख) जिसने अपने पति या अपनी पत्नी के जीवित रहते हुए किसी व्यक्ति से विवाह किया है;

उक्त पद पर नियुक्ति का पात्र नहीं होगा।

परन्तु यदि केन्द्रीय सरकार का यह समाधान हो जाता है कि ऐसा विवाह ऐसे व्यक्ति और विवाह के अन्य पक्षकार को लागू स्थीय विधि के अधीन अनुज्ञेय है और ऐसा करने के लिए अन्य आधार हैं तो वह किसी व्यक्ति को इस नियम के प्रवर्तन से छूट दे सकेगी।

6. शिथिल करने की शक्ति : जहां केन्द्रीय सरकार की यह राय है कि ऐसा करना आवश्यक या समीचीन है, वहां वह उसके लिए जो कारण हैं उन्हें लेखबद्ध करके तथा संघ लोक सेवा आयोग से परामर्श करके इन नियमों के किसी उपबंध को किसी वर्ग या प्रवर्ग के व्यक्तियों की बाबत आदेश द्वारा शिथिल कर सकेगी।

7. व्यावृत्ति : इन नियमों की कोई बात ऐसे आरक्षण, आयु-सीमा में छूट और अन्य रियायतों पर प्रभाव नहीं डालेगी जिनका केन्द्रीय सरकार द्वारा इस संबंध में समय-समय पर निकाले गये आदेशों के अनुसार अनुसूचित जातियों, अनुसूचित जनजातियों, भूतपूर्व सैनिकों और अन्य विशेष प्रवर्ग के व्यक्तियों के लिए उपबंध करना अपेक्षित है।

अनुसूची

नाम	पदों की संख्या	वर्गीकरण	वेतनमान	योग्यता या चयन-सह-ज्येष्ठता के अधार पर	सीधे भर्ती किये जाने वाले व्यक्तियों के लिए आयु-सीमा अवधार अथवा अवधार पद	सेवा में जोड़े गये वर्गों का फायदा केन्द्रीय सिविल सेवा (पेंशन) नियम 1972 के नियम 30 के अधीन अनुज्ञेय है या नहीं।
1	2	3	4	5	6	7
कापीराइट सूचना अधिकारी	1* (2004)	साधारण केन्द्रीय सेवा, समूह 'क' राजपत्रित अनुसूचित वर्गीकरण	10000-325-15200 रु.	लागू नहीं होता	40 वर्ष*	लागू नहीं होता

*कार्यभार के आधार पर परिवर्तन किया जा सकता है।

(*केन्द्रीय सरकार द्वारा समय-समय पर जारी किये गये अनुदेशों या आदेशों के अनुसार सरकारी सेवकों के लिए 5 वर्ष के लिए शिथिल की जा सकती है।)

1	2	3	4	5	6	7
				टिप्पणि : आयु-सीमा अवधारित करने के लिए निर्णयिक तारीख भारत में अभ्यर्थियों से आवेदन प्राप्त करने के लिए नियत की गई अंतिम तारीख होगी। (न कि वह अंतिम तारीख जो असम, मेघालय, अरुणाचल प्रदेश, मिजोरम, मणिपुर, नागालैंड, त्रिपुरा, सिक्किम, जम्मू कश्मीर राज्य के लद्दाख खंड, हिमाचल प्रदेश के लाहौल और स्पीति जिले तथा चंबा जिले के पांगी उपखंड, अंडमान और निकोबार द्वीप संघ राज्य क्षेत्र या लक्ष्मीपुर संघ राज्य क्षेत्र के अभ्यर्थियों के लिए विहित की गई है)।		

सीधे भर्ती किये जाने वाले व्यक्तियों के लिए अपेक्षित शैक्षिक और अन्य अर्हताएं

सीधे भर्ती किये जाने वाले व्यक्तियों के लिए विहित आयु और शैक्षिक अर्हताएं प्रोन्नत व्यक्तियों की दशा में लागू होंगी या नहीं

परिवीक्षा की अवधि, यदि कोई हो

8	9	10
आवश्यक :	लागू नहीं होता	एक वर्ष
(i) किसी मान्यताप्राप्त विश्वविद्यालय से एल. एल. बी. डिग्री या अन्य अवधियों के लिए विहित आयु और अनुभव, और		
उपरोक्त संबंधी मामलों या दंड विधि या सिविल विधि या शापीराइट से संबंधित प्रशासनिक मामलों में 8 वर्ष का अनुभव।		
टिप्पणि 1 : अर्हताएं अन्यथा सुअर्हित अभ्यर्थियों की दशा में संघ लोकसेवा आयोग के विवेकानुसार शिथिल की जा सकती है।		
टिप्पणि 2 : अनुभव संबंधी अर्हता (अर्हताएं) संघ लोक सेवा आयोग के विवेकानुसार अनुसूचित जातियों और अनुसूचित जन-जातियों के अभ्यर्थियों की दशा में तब शिथिल की जा सकती है (हैं)। जब चयन के किसी प्रक्रम पर संघ लोक सेवा आयोग की यह राय है कि उनके लिए आरक्षित रिक्तियों को भरने के लिए अपेक्षित अनुभव रखने वाले उन समुदायों के अभ्यर्थियों के पर्याप्त संख्या में उपलब्ध होने की संभावना नहीं है।		
वांछनीय : प्रशासनिक अनुभव		

भर्ती की पद्धति : भर्ती सीधे होगी या प्रोन्नति द्वारा या प्रतिनियुक्ति/आमेलन द्वारा भर्ती की दशा में वे श्रेणियाँ जिनसे प्रोन्नति/प्रतिनियुक्ति/आमेलन द्वारा तथा विभिन्न पद्धतियों द्वारा भर्ती जाएगा

प्रोन्नति/प्रतिनियुक्ति जिसके अन्तर्गत अल्पकालिक संविदा भी है। प्रोन्नति/प्रतिनियुक्ति जिसके अन्तर्गत अल्पकालिक संविदा भी है।

I. केंद्रीय सरकार या राज्य सरकार या संघ राज्य क्षेत्र प्रशासनों या विश्वविद्यालय या स्वायत संगठनों या पब्लिक सेक्टरों के उपक्रमों के अधीन ऐसे अधिकारी :

(क) (i) जो नियमित आधार पर सदृश पद धारण किये हुये हों, या

(ii) जिन्होंने 8000-13500 रु. या समतुल्य वेतनमान वाले पदों पर 5 वर्ष नियमित सेवा की हो, या

(iii) जिन्होंने 7500-12000 रु. या समतुल्य वेतनमान वाले पदों पर 6 वर्ष नियमित सेवा की हो, या

(iv) जिन्होंने 7450-11500 रु. या समतुल्य वेतनमान वाले पदों पर 7 वर्ष नियमित सेवा की हो, या

(v) जिन्होंने 6500-10500 रु. या समतुल्य वेतनमान वाले पदों पर 8 वर्ष नियमित सेवा की हो, और

(x) स्तंभ 8 के अधीन सीधे भर्ती किये जाने वाले व्यक्तियों के लिए विहित शैक्षिक अर्हताएं और अनुभव रखते हों।

II. ऐसे विभागीय विशेष अधिकारी (कापीराइट) जिसने उस श्रेणी में 8 वर्ष नियमित सेवा की हो, पर भी विचार किया जायेगा तथा यदि पद पर नियुक्ति के लिए उसका चयन हो जाता है तो वह पद प्रोन्नति द्वारा भरा गया समझा जाएगा।

टिप्पणि : पोषक प्रवार्ग के ऐसे विभागीय अधिकारी, जो प्रोन्नति की सीधी पंक्ति में है, प्रतिनियुक्ति पर नियुक्ति के लिए विचार किये जाने के पात्र नहीं होंगे। इसी प्रकार प्रतिनियुक्ति व्यक्ति प्रोन्नति द्वारा नियुक्ति के लिए विचार किए जाने के पात्र नहीं होंगे।

प्रतिनियुक्ति की अवधि, जिसके अन्तर्गत केंद्रीय सरकार के उसी या किसी अन्य संगठन/विभाग में इस नियुक्ति से ठीक पहले धारित किसी अन्य काडर बाह्य पद पर प्रतिनियुक्ति की अवधि है साथारणतया तीन वर्ष से अधिक नहीं होगी। प्रतिनियुक्ति पर नियुक्ति (जिसके अन्तर्गत अल्पकालिक संविदा भी है) के लिए अधिकतम आयु सीमा आवेदन प्राप्त करने की अंतिम तारीख को 56 से अधिक नहीं होगी।

यदि विभागीय प्रोन्नति समिति है तो उसकी संरचना

भर्ती करने में किन परिस्थितियों में संघ लोक सेवा आयोग से परामर्श किया जाएगा

समूह "क" विभागीय प्रोन्नति समिति (पुस्ति के संबंध में विचार करने के लिए) —

प्रोन्नति/प्रतिनियुक्ति या सीधी भर्ती के आधार पर पद को भरते समय संघ लोक सेवा आयोग से परामर्श करना आवश्यक है।

1. सचिव, माध्यमिक और उच्चतर शिक्षा विभाग—अध्यक्ष

2. संयुक्त सचिव (प्रशासन) — सदस्य

3. निदेशक (प्रशासन), उप सचिव (प्रशासन) — सदस्य

टिप्पणी : स्थायीकरण से संबंधित विभागीय पदोन्नति की कार्यवाही अनुमोदन के लिए आयोग को भेजी जायेगी। फिर भी यदि आयोग द्वारा इस कार्यवाही का अनुमोदन नहीं किया जाता है तो संघ लोक सेवा आयोग के अध्यक्ष अथवा सदस्य की अध्यक्षता में एक नई बैठक बुलाई जायेगी।

1	2	3	4	5	6	7
2. अनुज्ञापन अधिकारी	1* (2004)	साधारण केंद्रीय सेवा, समूह "क" राजपत्रित अनुसंचितीय	10000-325- 15200 रु.	लागू नहीं होता	40 वर्ष*	लागू नहीं होता

*(केन्द्रीय सरकार द्वारा समय-समय पर जारी किये गये अनुदेशों या आदेशों के अनुसार सरकारी सेवकों के लिए 5 वर्ष तक शिथिल की जा सकती है।

टिप्पणी : आयु-सीमा अवधारित करने के लिए निर्णयिक तारीख भारत में अध्यर्थियों से आवेदन प्राप्त करने के लिए नियत की गई अंतिम तारीख होगी। (न कि वह अंतिम तारीख जो असम, मेघालय, अरुणाचल प्रदेश, मिजोरम, मणिपुर, नागालैंड, त्रिपुरा, सिक्किम, जम्मू कश्मीर राज्य के लद्दाख खंड, हिमाचल प्रदेश के लाहौल और स्पीति जिले तथा चंबा जिले के पांगी उपखंड, अंडमान और निकोबार द्वीप संघ राज्य क्षेत्र या लक्ष्मीप संघ राज्य क्षेत्र के अध्यर्थियों के लिए विहित की गई है)।

*कार्य भार के आधार पर परिवर्तन किया जा सकता है।

8	9	10
आवश्यक :	लागू नहीं होता	एक वर्ष

(i) किसी मान्यता प्राप्त विश्वविद्यालय से एल. एल. बी. डिग्री या समतुल्य,
(ii) विधान संबंधी मामलों या दंड विधि या सिविल विधि या कापीराइट से संबंधित प्रशासनिक मामलों में 8 वर्ष का अनुभव।

टिप्पणी : 1 अर्हताएं अन्यथा सुअर्हित अध्यर्थियों की दशा में संघ लोक सेवा आयोग के विवेकानुसार शिथिल की जा सकती हैं।

टिप्पणी : 2 अनुभव संबंधी अर्हता (अर्हताएं) संघ लोक सेवा आयोग के विवेकानुसार अनुसूचित जातियों और अनुसूचित जन-जातियों के अध्यर्थियों की दशा में तब शिथिल की जा सकती है (हैं) जब चयन के किसी प्रक्रम पर संघ लोक सेवा आयोग की यह राय है कि उनके लिए आरक्षित रिक्तियों को भरने के लिए अपेक्षित अनुभव रखने वाले उन समुदायों के अध्यर्थियों के पर्याप्त संख्या में उपलब्ध होने की संभावना नहीं है।

वांछनीय : प्रशासनिक अनुभव

11	12
प्रोन्ति/प्रतिनियुक्ति (जिसके अन्तर्गत अल्पकालिक संविदा भी है), जिसके न हो सकने पर सीधी भर्ती द्वारा।	प्रोन्ति/प्रतिनियुक्ति (जिसके अन्तर्गत अल्पकालिक संविदा भी है) : I. केंद्रीय सरकार या राज्य सरकार या संघ राज्य क्षेत्र प्रशासनों या विश्वविद्यालय या स्वायत्त संगठनों या पब्लिक सेक्टरों के उपक्रमों के अधीन ऐसे अधिकारी : (क) (i) जो नियमित आंधार पर सदृश पद धारण किये हुये हों, या

(ii) जिन्होंने 8000-13500 रु. या समतुल्य वेतनमान वाले पदों पर 5 वर्ष नियमित सेवा की हो, या

(iii) जिन्होंने 7500-12000 रु. या समतुल्य वेतनमान वाले पदों पर 6 वर्ष नियमित सेवा की हो, या

(iv) जिन्होंने 7450-11500 रु. या समतुल्य वेतनमान वाले पदों पर 7 वर्ष नियमित सेवा की हो, या

(v) जिन्होंने 6500-10500 रु. या समतुल्य वेतनमान वाले पदों पर 8 वर्ष नियमित सेवा की हो, और

(ख) स्तंभ 8 के अधीन सीधे भर्ती किये जाने वाले व्यक्तियों के लिए विहित शैक्षिक अहताएं और अनुभव रखते हों।

II. ऐसे विभागीय विशेष अधिकारी (कापीराइट) जिसने उस श्रेणी में 8 वर्ष नियमित सेवा की हो, पर भी विचार किया जायेगा तथा यदि पद पर नियुक्ति के लिए उसका चयन हो जाता है तो वह पद प्रोन्ति द्वारा भरा गया समझा जाएगा।

टिप्पणि : पोषक प्रवर्ग के ऐसे विभागीय अधिकारी, जो प्रोन्ति की सीधी पंक्ति में है, प्रतिनियुक्ति पर नियुक्ति के लिए विचार किये जाने के पात्र नहीं होंगे। इसी प्रकार प्रतिनियुक्ति व्यक्ति प्रोन्ति द्वारा नियुक्ति के लिए विचार किए जाने के पात्र नहीं होंगे।

प्रतिनियुक्ति की अवधि, जिसके अन्तर्गत केंद्रीय सरकार के उसी या किसी अन्य संगठन/विभाग में इस नियुक्ति से ठीक पहले धारित किसी अन्य काडर बाह्य पद पर प्रतिनियुक्ति की अवधि है साथारणतया तीन वर्ष से अधिक नहीं होगी। प्रतिनियुक्ति पर नियुक्ति (जिसके अन्तर्गत अल्पकालिक संविदा भी है) के लिए अधिकतम आयु सीमा अनुमोदन प्राप्त करने की अंतिम तारीख को 56 वर्ष से अधिक नहीं होगी।

समूह "क" विभागीय प्रोन्ति समिति (पुस्ति के संबंध में विचार करने के लिए) :-

1. सचिव, माध्यमिक और उच्चतर शिक्षा विभाग—अध्यक्ष
2. संयुक्त सचिव (प्रशासन)—सदस्य
3. निदेशक (प्रशासन)/उप सचिव (प्रशासन)—सदस्य

प्रोन्ति/प्रतिनियुक्ति या सीधी भर्ती के आधार पर पद को भरते समय संघ लोक सेवा आयोग से परामर्श करना आवश्यक है।

टिप्पणी : स्थायीकरण से संबंधित विभागीय पदोन्ति की कार्यवाही अनुमोदन के लिए आयोग को भेजी जायेगी। फिर भी यदि आयोग द्वारा इस कार्यवाही का अनुमोदन नहीं किया जाता है तो संघ लोक सेवा आयोग के अध्यक्ष अथवा सदस्य की अध्यक्षता में एक नई बैठक बुलाई जायेगी।

[सं. ए-12011/5/98-ई-I]
बी. एम. सददी, अवर सचिव

MINISTRY OF HUMAN RESOURCE DEVELOPMENT

(Department of Secondary and Higher Education)

New Delhi, the 17th June, 2004

G.S.R. 217.—In exercise of the powers conferred by the proviso to article 309 of the Constitution and in supersession of the Ministry of Human Resource Development (Department of Education) Copyright Information Officer/ Licensing Officer Recruitment Rules, 1985, except as respect things done or omitted to be done before such supersession, the President hereby makes the following rules regulating the method of recruitment to the posts of Copyright Information Officer and Licensing Officer in the Ministry of Human Resource Development, Department of Secondary and Higher Education, namely:—

1. Short title and commencement.—(1) These rules may be called the Ministry of Human Resource Development, Department of Secondary and Higher Education, Copyright Information Officer and Licensing Officer, Group-A Posts, Recruitment Rules, 2004.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

2. Application.—These rules shall be applicable to the posts as specified in column I of the Schedule annexed to these rules.

3. Number of post, classification and scale of pay.—The number of posts, their classification and the scale of pay attached thereto shall be as specified in columns (2) to (4) of the said Schedule.

4. Method of recruitment, age limit and qualification, etc.—The method of recruitment to the said posts, age limit, qualifications and other matters relating thereto shall be as specified in columns (5) to (14) of the aforesaid Schedule.

5. Disqualification.—No person:—

(a) who has entered into or contracted a marriage with a person having a spouse living; or

(b) who, having a spouse living, has entered into or contracted a marriage with any person;

shall be eligible for appointment to the said posts:

Provided that the Central Government may, if satisfied that such marriage is permissible under the personal law applicable to such person and the other party to the marriage and that there are other grounds for so doing, exempt any person from the operation of these rules.

6. Power to relax.—Where the Central Government is of the opinion that it is necessary or expedient so to do, it may, by order and for reasons to be recorded in writing and in consultation with the Union Public Service Commission relax any of the provisions of these rules with respect to any class or category of persons.

7. Savings.—Nothing in these rules shall affect reservations, relaxation of age limit and other concessions required to be provided for the Scheduled Casts, the Scheduled Tribes, ex-servicemen and other special categories of persons in accordance with the orders issued by the Central Government from time to time in this regard.

SCHEDULE

Name of post	Number of post	Classification	Scale of pay	Whether selection by merit or selection-cum-seniority or non-selection post	Age limit for direct recruits	Whether benefit of added years of service admissible under Civil Service (Pension) Rules, 1972	
1	2	3	4	5	6	7	
1. Copyright Information Officer.	1* *Subject to variation dependent on workload	General Central Service Group 'A' Gazetted Non-Ministerial	Rs. 10,000- 325-15,200	Not applicable	40 years (Relaxable for Government servants upto five years in accordance with the instructions or orders issued by the Central Government from time to time).	Not applicable	

1

2

3

4

5

6

7

Note :—The crucial date for determining the age limit shall be the closing date for receipt of applications from candidates in India (and not the closing date prescribed for those in Assam, Meghalaya, Arunachal Pradesh, Mizoram, Manipur, Nagaland, Tripura, Sikkim, Ladakh Division of Jammu and Kashmir State, Lahaul and Spiti District and Pangi Sub-Division of Chamba District of Himachal Pradesh, Union Territory of Andaman and Nicobar Islands or Union Territory of Lakshadweep).

Educational and other qualifications required for direct recruits	Whether age and qualifications prescribed for direct recruits will apply in the case of promotees	Period of probation, if any	Method of recruitment whether by direct recruitment or by promotion or by deputation/absorption and percentage of the posts to be filled by various methods
8	9	10	11
Essential : (i) LL.B. degree of a recognised University or equivalent; and (ii) Eight years' experience in matters relating to legislation or criminal law or civil law or administrative matters relating to copyright.	Not applicable	One year	Promotion/deputation (including short term contract) failing which by direct recruitment.
Note 1 : Qualifications are relaxable at the discretion of the Union Public Service Commission in case of candidates otherwise well qualified.			
Note 2 : The qualification(s) regarding experience is/are relaxable at the discretion of the Union Public Service Commission in the case of candidates belonging to the Scheduled Castes or the Scheduled Tribes, if at any stage of selection, The Union Public Service Commission is of the opinion that sufficient number of candidates from these communities possessing the requisite experience are not likely to be available to fill up the posts reserved for them.			
Desirable : Administrative experience.			

In case of recruitment by promotion/deputation/ absorption grades from which promotion/ deputation/absorption to be made	If a Departmental Promotion Committee exists what is its composition	Circumstances in which Union Public Service Commission to be consulted in making recruitment
12	13	14
Promotion/deputation (including short term contract)		
I. Officers under the Central Government or State Government or Union Territory Administrations or Universities or Autonomous Organisations or Public Sector Undertakings : (a)(i) holding analogous post on regular basis; or (ii) with five years' regular service in posts in the scale of Rs. 8,000-13,500 or equivalent; or	Group 'A' Departmental Promotion Committee (for considering confirmation) 1. Secretary, Department of Secondary and Higher Education—Chairman 2. Joint Secretary (Administration)—Member 3. Director (Administration)/Deputy Secretary (Administration)—Member	Consultation with Union Public Service Commission is necessary while filling up of the post on promotion/deputation or direct recruitment basis.
(iii) with six years' regular service in posts in the scale of Rs. 7,500-12,000 or equivalent; or (iv) with seven years' regular service in post in the scale of Rs. 7,450-11,500 or equivalent; or (v) with eight years' regular service in post in the scale of Rs. 6,500-10,500 or equivalent; and (b) possessing educational qualifications and experience prescribed for direct recruits under column 8	Note :— The proceedings of the Departmental Promotion Committee relating to confirmation of a direct recruit shall be sent to the Commission for approval. If however, these are not approved by the Commission a fresh meeting of the Departmental Promotion Committee to be presided over by the Chairman or a Member of the Union Public Service Commission shall be held.	
II. The Departmental Special Officer (Copyright) with eight years' regular service in the grade will also be considered and in case he is selected for appointment to the post, the same will be deemed to have been filled by promotion.		
Note :— The departmental officers in the feeder category who are in the direct line of promotion shall not be eligible for consideration for appointment on deputation. Similarly, deputationists shall not be eligible for consideration for appointment by promotion.		
Period of deputation including period of deputation in another ex-cadre post held immediately preceding this appointment in the same or some other organisation/department of the Central Government shall ordinarily not to exceed three years. The maximum age limit for appointment by deputation (including short-term contract) shall be not exceeding 56 years as on the closing date of receipt of application.		

1	2	3	4	5	6	7
2. Licensing Officer	1* (2004) Subject to variation dependent on workload	General Central Service Group 'A' Gazetted. Non-Ministerial	Rs. 10,000- 325-15,200	Not applicable	40 Years (Relaxable for Government servants upto five years in accordance with the instructions or orders issued by the Central Government from time to time).	Not applicable Note :— The crucial date for determining the age limit shall be the closing date for receipt of applications from candidates in India (and not the closing date prescribed for those in Assam, Meghalaya, Arunachal Pradesh, Mizoram, Manipur, Nagaland, Tripura, Sikkim, Ladakh Division of Jammu and Kashmir State, Lahaul and Spiti District and Pangi Sub-Division of Chamba District of Himachal Pradesh, The union territory of Andaman and Nicobar Islands or The union territory of Lakshadweep).

8	9	10	11
Essential : (i) LL.B. degree of a recognised University or equivalent.	Not applicable	One year	Promotion/deputation (including short term contract) failing which by direct recruitment
(ii) Eight years' experience in matters relating to legislation or criminal law or civil law or administrative matters relating to copyright.			
Note 1 : Qualifications are relaxable at the discretion of the Union Public Service Commission in case of candidates otherwise well qualified.			
Note 2 : The qualification(s) regarding experience is/are relaxable at the discretion of the Union Public Service Commission in the case of candidates belonging to the Scheduled Castes or the Scheduled Tribes, if at any stage of selection, the Union Public Service Commission is of the opinion that sufficient number of candidates from these communities possessing the requisite experience are not likely to be available to fill up the posts reserved for them.			
Desirable			
Administrative experience.			

12	13	14
Promotion/deputation (including short term contract) :—	Group 'A' Departmental Promotion Committee (for considering confirmation)	Consultation with Union Public Service Commission is necessary while filling up of the post on promotion/deputation or direct recruitment basis.
1. Officers under the Central Government or State Government or Union Territory administrations or Universities or Autonomous Organisations or Public Sector Undertakings :—	1. Secretary, Department of Secondary and Higher Education—Chairman 2. Joint Secretary (Administration)—Member 3. Director (Administration)/Deputy Secretary (Administration)—Member	
(a)(i) holding analogous post on regular basis or (ii) with five years' regular service in posts in the scale of Rs. 8,000-13,500 or equivalent; or		
(iii) with six years' regular service in posts in the pay scale of Rs. 7,500-12,000 or equivalent; or (iv) with seven years' regular service in post in the pay scale of Rs. 7,450-11,500 or equivalent; or (v) with eight years' regular service in post in the pay scale of Rs. 6,500-10,500 or equivalent; and	Note : The proceedings of the Departmental Promotion Committee relating to confirmation of a direct recruit shall be sent to the Commission for approval. If however, these are not approved by the Commission a fresh meeting of the Departmental Promotion Committee to be presided over by the Chairman or a Member of the Union Public Service Commission shall be held.	
(b) possessing educational qualifications and experience prescribed for direct recruits under column 8		
ii. The Departmental Special Officer (Copyright) with eight years' regular service in the grade will also be considered and in case he is selected for appointment to the post, the same will be deemed to have been filled by promotion.		
Note :— The departmental officers in the feeder category who are in the direct line of promotion shall not be eligible for consideration for appointment on deputation. Similarly, a deputationist shall not be eligible for consideration for appointment by promotion.		
Period of deputation including period of deputation in another ex-cadre post held immediately preceding this appointment in the same or some other organisation/department of the Central Government shall ordinarily not to exceed three years. The maximum age limit for appointment by deputation (including short-term contract) shall be not exceeding 56 years as on the closing date of receipt of application.		

[No. A. 12011/5/98-E.I]

B. M. SADDI, Under Secy.

कोयला और खान मंत्रालय

(खान विभाग)

नई दिल्ली, 16 जून, 2004

सा. का. नि. 218.—राष्ट्रपति, संविधान के अनुच्छेद 309 के परन्तुक द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, और भारतीय भूवैज्ञानिक सर्वेक्षण (वर्ग 'ग' लिपिकवर्गीय पद) भर्ती नियम, 1983 को, जहां तक उनका संबंध कनिष्ठ हिन्दी अनुवादक और ज्येष्ठ हिन्दी अनुवादक के पदों से है, उन बातों के सिवाय अधिक्रांत करते हुए जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पहले किया गया है या करने से लोप किया गया है, खान विभाग के अधीन भारतीय भूवैज्ञानिक सर्वेक्षण में कनिष्ठ हिन्दी अनुवादक और ज्येष्ठ हिन्दी अनुवादक के पदों पर भर्ती की पद्धति का विनियमन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाते हैं, अर्थात् :—

1. संक्षिप्त नाम और प्रारंभ :—(1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम भारतीय भूवैज्ञानिक सर्वेक्षण (कनिष्ठ हिन्दी अनुवादक और ज्येष्ठ हिन्दी अनुवादक) भर्ती नियम, 2004 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. पद-संख्या, वर्गीकरण और वेतनमान :—उक्त पदों की संख्या, उनका वर्गीकरण और उनके वेतनमान ये होंगे जो इन नियमों से उपाबद्ध अनुसूची के स्तंभ (2) से स्तंभ (4) में विनिर्दिष्ट हैं।

3. भर्ती की पद्धति, आयु-सीमा और अहंताएं आदि :—उक्त पदों पर भर्ती की पद्धति, आयु-सीमा, अहंताएं और उनसे संबंधित अन्य बातें ये होंगी, जो उक्त अनुसूची के स्तंभ (5) से स्तंभ (14) में विनिर्दिष्ट हैं।

4. निरहता :—कोई व्यक्ति—

(क) जिसने ऐसे व्यक्ति से जिसका पति या जिसकी पत्नी जीवित हैं, विवाह किया है, या

(ख) जिसने अपने पति या अपनी पत्नी के जीवित रहते हुए किसी व्यक्ति से विवाह किया है,

उक्त पदों पर नियुक्ति का पात्र नहीं होगा :

परन्तु यदि केन्द्रीय सरकार का यह समाधान हो जाता है कि ऐसा विवाह ऐसे व्यक्ति और विवाह के अन्य पक्षकार को लागू स्वीय विधि के अधीन अनुज्ञय है और ऐसा करने के लिए अन्य आधार हैं तो वह किसी व्यक्ति को इस नियम के प्रवर्तन से छूट दे सकेगी।

5. शिथिल करने की शक्ति :—जहां केन्द्रीय सरकार की यह राय है कि ऐसा करना आवश्यक या समीचीन है, वहां वह उसके लिए जो कारण हैं उन्हें लेखबद्ध करके इन नियमों के किसी उपबंध को किसी वर्ग या प्रबंध के व्यक्तियों की बाबत, आदेश द्वारा शिथिल कर सकेगी।

6. व्यावृत्ति :—इन नियमों की कोई बात, ऐसे आरक्षण, आयु-सीमा में छूट और अन्य रियायतों पर प्रभाव नहीं डालेगी, जिनका केन्द्रीय सरकार द्वारा इस संबंध में समय-समय पर निकाले गए आदेशों के अनुसार अनुसूचित जातियों, अनुसूचित जनजातियों, अन्य पिछड़े वर्गों, भूतपूर्व सैनिकों और अन्य विशेष प्रवर्ग के व्यक्तियों के लिए उपबंध करना अपेक्षित है।

अनुसूची

पद का नाम	पदों की संख्या	वर्गीकरण	वेतनमान	चयन पद	सेवा में जोड़े गए वर्षों का अवधारणा	सीधे भर्ती किए जाने वाले व्यक्तियों के लिए आयु-सीमा
ज्येष्ठ हिन्दी अनुवादक	4* (2004)	साधारण केन्द्रीय *काव्यभार के आधार पर परिवर्तन किया जा सकता है।	सेवा समूह 'ग' 5500-175-9000 रु.	अवधारणा	फायदा केन्द्रीय सिविल सेवा (पेंशन) नियम, 1972 के अधीन 30 के अधीन नहीं होता जाता है।	लागू नहीं होता जाता है।
						28 वर्ष (सरकारी सेवकों के लिए, केन्द्रीय सरकार द्वारा जारी किए गए अनुदेशों या आदेशों के अनुसार शिथिल करके 35 वर्ष तक की जा सकती है)।

1

2

3

4

5

6

7

टिप्पण 1 : आयु-सीमा अवधारित करने के लिए निर्णयक तारीख भारत में अभ्यर्थियों से आवेदन प्राप्त करने के लिए नियत की गई अंतिम तारीख होगी। (अंडमान और निकोबार द्वीप तथा लक्ष्मीनाथ से भिन्न)।

टिप्पण 2 : ऐसे पदों की बाबत जिन पर रोजगार कार्यालयों के माध्यम से नियुक्ति की जाती है, ऐसे मामले में आयु-सीमा अवधारित करने के लिए निर्णयक तारीख वह अंतिम तारीख होगी जिस तक रोजगार कार्यालयों से नाम भेजने के लिए कहा गया है।

सीधे भर्ती किये जाने वाले व्यक्तियों के लिए अपेक्षित शैक्षिक और अन्य अर्हताएं

सीधे भर्ती किये जाने वाले व्यक्तियों के लिए विहित आयु और शैक्षिक अर्हताएं प्रोन्नत व्यक्तियों की दशा में लागू होंगी या नहीं

परिवीक्षा की अवधि, यदि कोई हो

8

9

10

(1) किसी मान्यताप्राप्त विश्वविद्यालय से हिन्दी या अंग्रेजी में मास्टर डिग्री तथा डिग्री स्तर पर अंग्रेजी अनिवार्य विषय या हिन्दी वैकल्पिक विषय या परीक्षा का माध्यम रहा हो;

नहीं

दो वर्ष

या

किसी मान्यताप्राप्त विश्वविद्यालय से हिन्दी या अंग्रेजी से भिन्न किसी भी विषय में मास्टर डिग्री तथा डिग्री स्तर पर हिन्दी या अंग्रेजी अनिवार्य या वैकल्पिक विषय या परीक्षा का माध्यम रहा हो;

या

किसी मान्यताप्राप्त विश्वविद्यालय से हिन्दी या अंग्रेजी से भिन्न किसी भी विषय में मास्टर डिग्री तथा डिग्री स्तर पर हिन्दी और अंग्रेजी अनिवार्य विषय या वैकल्पिक विषय रहा हो या दोनों में से कोई एक परीक्षा का माध्यम तथा दूसरा अनिवार्य या वैकल्पिक विषय रहा हो;

और

(2) हिन्दी से अंग्रेजी में और अंग्रेजी से हिन्दी में अनुवाद कार्य का मान्यताप्राप्त डिप्लोमा या प्रमाणपत्र पाद्यक्रम अथवा केन्द्रीय सरकार या राज्य सरकार के कार्यालय में, जिनके अन्तर्गत भारत सरकार के ऐसे उपक्रम भी हैं, हिन्दी से अंग्रेजी में और अंग्रेजी से हिन्दी में अनुवाद कार्य में दो वर्ष का अनुभव।

भर्ती की पद्धति : भर्ती सीधे होगी या प्रोन्ति द्वारा या प्रतिनियुक्ति/आमेलन द्वारा तथा विभिन्न पद्धतियों द्वारा भर्ती की दशा में वे श्रेणियां जिनसे प्रोन्ति/प्रतिनियुक्ति/आमेलन किया जाएगा

भरे जाने वाले पदों की प्रतिशतता

11

प्रोन्ति द्वारा, जिसके न हो सकने पर प्रतिनियुक्ति द्वारा, दोनों के न हो सकने पर सीधी भर्ती द्वारा।

12

प्रोन्ति : ऐसे कनिष्ठ अनुबादकों में से जिन्होंने उस श्रेणी में पांच वर्ष नियमित सेवा की है।

प्रतिनियुक्ति :

केन्द्रीय सरकार के ऐसे अधिकारियों में से :—

(क) (i) जो सदृश पद धारण किये हुये हैं; या

(ii) जिन्होंने 4500-7000 रु. के या समतुल्य वेतनमान वाले पदों पर उस श्रेणी में 5 वर्ष नियमित सेवा की है; और

(ख) (i) किसी मान्यताप्राप्त विश्वविद्यालय से हिन्दी या अंग्रेजी में मास्टर डिग्री तथा डिग्री स्तर पर अंग्रेजी या हिन्दी अनिवार्य विषय या वैकल्पिक विषय या परीक्षा का माध्यम रहा हो;

या

किसी मान्यताप्राप्त विश्वविद्यालय से हिन्दी या अंग्रेजी माध्यम से हिन्दी या अंग्रेजी से भिन्न किसी भी विषय में मास्टर डिग्री तथा डिग्री स्तर पर हिन्दी या अंग्रेजी अनिवार्य या वैकल्पिक विषय रहा हो या परीक्षा का माध्यम रहा हो;

या

किसी मान्यताप्राप्त विश्वविद्यालय से हिन्दी या अंग्रेजी से भिन्न किसी भी विषय में मास्टर डिग्री तथा डिग्री स्तर पर हिन्दी और अंग्रेजी अनिवार्य या वैकल्पिक विषय रहे हों या दोनों में से कोई एक परीक्षा का माध्यम और दूसरा अनिवार्य या वैकल्पिक विषय रहा हो;

और

(ii) हिन्दी से अंग्रेजी में और अंग्रेजी से हिन्दी में अनुबाद कार्य का मान्यताप्राप्त डिप्लोमा या प्रमाणपत्र पाठ्यक्रम अथवा केन्द्रीय सरकार या राज्य सरकार के कार्यालय में, जिनके अन्तर्गत भारत सरकार के ऐसे उपक्रम भी हैं, हिन्दी से अंग्रेजी में और अंग्रेजी से हिन्दी में अनुबाद कार्य में दो वर्ष का अनुभव।

यदि विभागीय प्रोन्ति समिति है, तो उसकी संरचना

भर्ती करने में किन परिस्थितियों में संघ लोक सेवा आयोग से परामर्श किया जाएगा

13

समूह 'ग' विभागीय प्रोन्ति समिति (प्रोन्ति और पुष्टि के संबंध में विचार लागू नहीं होता करने के लिए) निम्नलिखित से मिलकर बनेगी :—

14

- उप महानिदेशक, भारतीय भूवैज्ञानिक सर्वेक्षण—अध्यक्ष
- निदेशक (कार्मिक) या भारतीय भूवैज्ञानिक सर्वेक्षण का समतुल्य पंक्ति का एक अधिकारी—सदस्य
- भारतीय भूवैज्ञानिक सर्वेक्षण के केन्द्रीय मुख्यालय या प्रादेशिक/प्रभागीय कार्यालय में, जहां विभागीय प्रोन्ति समिति की बैठक आयोजित की जा रही हो, में अवस्थित केन्द्रीय सरकार के किसी अन्य विभाग से 1,2000-16500 रुपए के या समतुल्य वेतनमान में एक अधिकारी—सदस्य

1	2	3	4	5	6	7
कनिष्ठ हिन्दी अनुवादक	20* (2004) *कार्यभार के आधार पर परिवर्तन किया जा सकता है ।	साधारण केंद्रीय सेवा समूह 'ग' अराजपत्रित अननुसचिवीय	5000-150- 8000 रु.	लागू नहीं होता लागू नहीं होता	लागू नहीं होता लागू नहीं होता	25 वर्ष (सरकारी सेवकों के लिए, केन्द्रीय सरकार द्वारा जारी किए गए अनुदेशों या आदेशों के अनुसार शिथिल करके 35 वर्ष तक की जा सकती है) ।

— 1 —

किसी मान्यताप्राप्त विश्वविद्यालय से हिन्दी या अंग्रेजी में मास्टर हां

किसी मान्यताप्राप्त विश्वविद्यालय से किसी भी विषय में मास्टर डिग्री तथा डिग्री स्तर पर हिन्दी शिक्षा और परीक्षा का माध्यम रहा हो तथा अंग्रेजी अनिवार्य विषय रहा हो:

४

बैचलर डिप्री जिसमें हिन्दी और अंग्रेजी मुख्य विषय रहे हों या दोनों में से एक परीक्षा का माध्यम रहा हो और दूसरा मुख्य विषय रहा हो और साथ ही हिन्दी से अंग्रेजी में और अंग्रेजी से हिन्दी में अनुवाद कार्य का मान्यताप्राप्त डिप्लोमा या प्रमाणपत्र पाठ्यक्रम अधिका केन्द्रीय सरकार या सर्व्य सरकार के कार्यालय में, जिनके अन्तर्गत भारत सरकार के उपक्रम भी हैं, हिन्दी से अंग्रेजी में और अंग्रेजी से हिन्दी में अनुवाद कार्य का 2 वर्ष का अनुभव ।

11	12	13	14
सीधी भर्ती द्वारा	लागू नहीं होता	लागू नहीं होता	लागू नहीं होता

[सं. 3/11/2003-एम.-II]
विनोद कुमार, निदेशक

MINISTRY OF COAL & MINES

(Department of Mines)

New Delhi the 16th June, 2004

G.S.R. 218.—In exercise of the powers conferred by the proviso to article 309 of the Constitution and in supersession of the Geological Survey of India (Group 'C' Ministerial posts) Recruitment Rules, 1983, in so far as they relate to the posts of Junior Hindi Translator and Senior Hindi Translator, except as respects thing done or omitted to be done before such supersession, the President hereby makes the following rules regulating the method of recruitment to the posts of Junior Hindi Translator and Senior Hindi Translator in the Geological Survey of India under the Department of Mines, namely :—

1. **Short title and commencement.**—(1) These rules may be called the Geological Survey of India (Junior Hindi Translator and Senior Hindi Translator) Recruitment Rules, 2004.

(2) They shall come into force on the date of their publication in Official Gazette.

2. **Number of post, classification and scale of pay.**—The number of posts, their classification and the scale of pay attached thereto shall be as specified in columns (2) to (4) of the Schedule annexed to these rules.

3. **Method of recruitment, age limit and qualifications etc.**—The method of recruitment, age limit, qualifications and other matters relating to the said posts shall be as specified in columns (5) to (14) of the said Schedule.

4. **Disqualification.**—No person,—

(a) who, has entered into or contracted a marriage with a person having a spouse living; or

(b) who, having a spouse living, has entered into or contracted a marriage with any person, shall be eligible for appointment to the said posts :

Provided that the Central Government may, if satisfied that such marriage is permissible under the personal law applicable to such person and the other party to the marriage and that there are other grounds for so doing, exempt any person from the operation of these rules.

5. **Power to relax.**—Where the Central Government is of the opinion that it is necessary or expedient so to do, it may, by order, for reasons to be recorded in writing relax any of the provisions of these rules with respect to any class or category of persons.

6. **Saving.**—Nothing in these rules shall affect reservations, relaxation of age limit and other concessions required to be provided for the Scheduled Casts, the Scheduled Tribes, the Other Backward Classes, the Ex-servicemen and other special categories of persons in accordance with the orders issued by the Central Government from time to time in this regard.

SCHEDULE

Name of post	Number of posts	Classification	Scale of pay	Whether selection post or non-selection post	Whether benefit of added years of service is admissible under Rule 30 of Central Civil Services (Pension Rules) 1972
1	2	3	4	5	6
1. Senior Hindi Translator	4* (2004) *(subject to variation dependent on work load)	General Central Services, Group 'C' Non Gezeted Non- ministerial	Rs. 5500- 175-9000	Non selection	Not applicable

Age limit for direct recruits	Educational and other qualification required for direct recruitments.	Whether age and educational qualifications Prescribed for direct recruits will apply in the case promotees	Period of Probation, if any
7	8	9	10
<p>28 years. (relaxable for Government servants upto 35 years in accordance with the instructions or orders issued by the Central Government)</p> <p>Note 1 : The crucial date for determining the age limit shall be the closing date for the receipt of applications from candidates in India (other than Andaman and Nicobar Islands and Lakshadweep)</p> <p>Note 2 : In respect of posts, the appointments to which are made through the Employment Exchanges, the crucial date for determining the age limit, in such cases shall be the last date upto, which the Employment Exchanges are asked to submit the names.</p>	<p>(1) Master's degree from a recognized University in Hindi or English with English compulsory or Hindi as a elective subject or as medium of examination at degree level;</p> <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Master's degree from a recognized University in any subject other than Hindi or English, with Hindi or English medium, and English or Hindi as a compulsory or elective subject or as medium of examination at degree level</p> <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Master's degree from a recognized University in any subject other than Hindi or English, with Hindi and English as compulsory or elective subjects or either of the two as medium of examination and the other as a compulsory or elective subject as degree level.</p> <p style="text-align: center;">AND</p> <p>(2) Recognized Diploma or Certificate Course in translation from Hindi to English and vice versa or two years experience of translation work from Hindi to English and vice versa in Central or State Government offices, including Government of India Undertakings.</p>	No.	Two years

Method of recruitment : whether by direct recruitment or by promotion or by deputation/transfer and percentage of the vacancies to be filled by various method	In case of recruitment by promotion/deputation/transfer grade from which promotion/deputation/transfer to be made	If a Departmental Promotion Committee exists what is its composition	Circumstances under which the Union Public Service Commission is to be consulted in making recruitment
11	12	13	14
By promotion failing which by deputation failing both by direct recruitment.	<p>Promotion : From amongst Junior Translators with 5 years regular service in the grade.</p> <p>Deputation : From amongst Central Government Officers :</p>	Group 'C' Departmental Promotion Committee (For considering Promotion and Confirmation) consisting of :	Not applicable

11	12	13	14
	<p>(a)(i) holding analogous posts; or</p> <p>(ii) posts in the pay scale of Rs. 4500-7000 or equivalent with 5 years regular service in the grade; and</p> <p>(b)(i) Master's degree from a recognized University in Hindi or English with English or Hindi as a compulsory or elective subject or as medium of examination at degree level</p> <p>OR</p> <p>Master's degree from a recognized University in any subject other than Hindi or English with Hindi or English medium and English or Hindi as a compulsory or Elective subject or as medium of examination at degree level</p> <p>OR</p> <p>Master's degree from a recognized University in any subject other than Hindi or English with Hindi and English as compulsory or elective subjects or either of the two as medium of examination and the other as a compulsory or elective subject at degree level.</p> <p>AND</p> <p>(ii) Recognized Diploma or Certificate Course in translation from Hindi to English and vice versa or two years experience of translation work from Hindi to English and vice versa in Central or State Government offices including Government of India Undertakings.</p>	<p>1. Deputy Director General, Geological Survey of India —Chairman</p> <p>2. Director (Personnel) or an officer of equivalent rank of Geological Survey of India —Member</p> <p>3. An Officer in the scale of Rs. 12000-16500 or equivalent from any other Central Government Department located in the Central Headquarters or Regional/Divisional Office of Geological Survey of India where the meeting of the Departmental Promotion Committee is to be convened —Member</p>	
1	2	3	4
2. Junior Hindi Translator	20* (2004) *(Subject to variation dependent on workload)	General Central services, Group 'C' Non-Gazetted Non- ministerial	Rs. 5000-150-8000
			Not applicable
			Not applicable
7	8	9	10
25 years (relaxable for Government servants upto 35 years in accordance with the instructions or orders issued by the Central Government)	Master's degree from a recognized University in Hindi or English with English or Hindi as a Main subject at the Degree level;	Yes	Two years
Note 1 : The crucial date for determining the age limit shall be the closing date for the receipt of applications from candidates in India (other than Andaman and Nicobar Islands and Lakshadweep)	OR Master's degree from a recognized University in any subject with Hindi as the Medium and examination with English as a compulsory subject at Degree level;		

7

8

9

10

OR

Note 2 : In respect of posts, the appointments to which are made through the Employment Exchanges, the crucial date for determining the age limit, in such cases shall be the last date upto which the Employment Exchanges are asked to submit the names.

Bachelor's degree with Hindi and English as main subject or either of the two as medium of examination and other as a main subject plus recognized Diploma or Certificate Course in translation from Hindi to English and vice versa or two years experience of translation work from Hindi to English and vice versa in Central Government offices, including Government of India Undertakings.

11

12

13

14

By direct recruitment

Not applicable

Not applicable

Not applicable

[No. 3/11/2003-M.II]

VINOD KUMAR, Director

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

नई दिल्ली, 16 जून, 2004

सा.का.नि. 219.—राष्ट्रपति, संविधान के अनुच्छेद 309 के परंतुक द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, जवाहरलाल स्नातकोत्तर आयुर्विज्ञान शिक्षा और अनुसंधान संस्थान, पांडिचेरी भर्ती नियम, 2002 का संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाते हैं, अर्थात् :—

- संक्षिप्त नाम और प्रारंभ :** (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम जवाहरलाल स्नातकोत्तर आयुर्विज्ञान शिक्षा और अनुसंधान संस्थान, पांडिचेरी भर्ती (संशोधन) नियम, 2004 है।
 (2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
- जवाहरलाल स्नातकोत्तर आयुर्विज्ञान शिक्षा और अनुसंधान संस्थान, पांडिचेरी, भर्ती नियम, 2002 की अनुसूची के संभ 8 में,—
 (क) टिप्पण 1 का लोप किया जाएगा; और
 (ख) टिप्पण 2 में दोनों स्थानों पर “सक्षम प्राधिकारी” शब्दों के स्थान पर “केन्द्रीय सरकार” शब्द रखे जाएंगे।

पाद टिप्पण : मूल नियम सा. का.नि. 460, तारीख 21 अक्टूबर, 2002 द्वारा अधिसूचित किए गए थे।

[सं. ए. 12018/29/2001-आर.आर./एम.ई.-IV]

महाबीर प्रशाद, अवर सचिव

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

New Delhi, the 16th June, 2004

G.S.R. 219.—In exercise of the powers conferred by the proviso to article 309 of the Constitution, the President hereby makes the following rules to amend the Jawaharlal Institute of Post Graduate Medical Education and Research, Pondicherry, Recruitment Rules, 2002, namely :—

- Short title and commencement.**—(1) These rules may be called the Jawaharlal Institute of Post Graduate Medical Education and Research, Pondicherry, Recruitment (Amendment) Rules, 2004.
 (2) They shall come into force on the date of their publication in Official Gazette.
- In the Schedule to the Jawaharlal Institute of Post Graduate Medical Education and Research, Pondicherry, Recruitment Rules, 2002; in column 8,
 (a) Note 1 shall be omitted; and
 (b) in Note 2, for the words “Competent Authority” at both the places, the words “Central Government” shall be substituted.

Footnote : The principal rules were notified vide number GSR 460, dated the 21st October, 2002.

[No. A 12018/29/2001-RR/ME-IV]
 MAHABIR PERSHAD, Under Secy.

कृषि मंत्रालय

(कृषि और सहकारिता विभाग)

नई दिल्ली, 14 जून, 2004

सा. का. नि. 220.—फल और सब्जियां श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 2004 का निम्नलिखित प्रारूप, कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिन्हांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 की अपेक्षानुसार, भारत के राजपत्र, भाग 2, खण्ड 3, उपखण्ड (i) तारीख 20 सितम्बर, 2003 को सा. का. नि. सं. 335 तारीख 3 सितम्बर, 2003 को, पृष्ठ 2065-2132 पर प्रकाशित किया गया था जिसमें ऐसे सभी व्यक्तियों से आक्षेप और सुझाव मांगे गए थे जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां 21 सितम्बर, 2003 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और उक्त प्रारूप नियमों की बाबत जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर केन्द्रीय सरकार ने सम्यक् रूप से विचार कर लिया है;

अतः, अब, केन्द्रीय सरकार, कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिन्हांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए और (1) अंगूर श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1937, (2) आलूबुखारा श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1938, (3) प्याज श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1964, (4) आम श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1981, (6) अन्नानास श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1982, (7) अमरुद श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1986 और (8) लहसुन श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 2002 को, उन बातों के सिवाय अधिकान्त करते हुए, जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पहले किया गया है या करने का लोप किया गया है, निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :—

नियम

1. संक्षिप्त नाम, लागू होना और प्रारंभ —

- (i) इन नियमों का संक्षिप्त नाम फल और सब्जियां श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 2004 है।
- (ii) ये फलों और सब्जियों की वाणिज्यिक किस्मों को लागू होंगे।
- (iii) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. परिभाषाएं—इन नियमों में, जब तक संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,—

- (i) “कृषि विषयन सलाहकार” से भारत सरकार का कृषि विषयन सलाहकार अभिप्रेत है;
- (ii) “प्राधिकृत पैकर” से ऐसा कोई व्यक्ति या व्यक्तियों का निकाय अभिप्रेत है, जिसे इन नियमों के अधीन विहित श्रेणी मानकों और प्रक्रिया के अनुसार फलों और सब्जियों के श्रेणीकरण और चिन्हांकन का प्राधिकार अनुदत्त किया गया है;
- (iii) “प्राधिकार प्रमाणपत्र” से सामान्य श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के उपबंधों के अधीन जारी किया गया ऐसा प्रमाणपत्र अभिप्रेत है, जो सामान्य श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के अधीन फलों और सब्जियों का श्रेणी अभिधान चिन्ह सहित, श्रेणीकरण और चिन्हांकन करने के लिए किसी व्यक्ति या व्यक्तियों के निकाय को प्राधिकृत करने के लिए जारी किया गया है;
- (iv) “सामान्य श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम” से कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिन्हांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 के अधीन बनाया गया सामान्य श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 अभिप्रेत है;
- (v) “श्रेणी अभिधान” से फलों और सब्जियों की क्वालिटी के सूचक के रूप में विहित कोई अभिधान अभिप्रेत है;
- (vi) “श्रेणी अभिधान चिन्ह” से नियम 3 में निर्दिष्ट “एगमार्क प्रतीक” अभिप्रेत है;
- (vii) “अनुसूची” से इन नियमों से उपाबद्ध अनुसूची अभिप्रेत है।

3. “श्रेणी अभिधान चिन्ह”—श्रेणी अभिधान चिन्ह में प्राधिकार के प्रमाणपत्र संछांक, “एगमार्क” शब्द, वस्तु का नाम और अनुसूची 1 में उपर्युक्त डिजाइन से सादृश्य श्रेणी अभिधान को समाविष्ट करके बनाए गए डिजाइन वाली “एगमार्क” प्रतिकृति होगी।

4. श्रेणी अभिधान और क्वालिटी—फलों और सब्जियों का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी अनुसूची 2 से 19 में उपर्युक्त किए गए अनुसार होगी।

5. पैकिंग की पद्धति —

- (i) फलों और सब्जियों को इस ढंग से पैक किया जाएगा, जिससे कि उत्पाद को सुरक्षित रखा जा सके।
- (ii) पैकेज के भीतरी तरफ प्रयुक्त सामग्री नई, स्वच्छ और ऐसी क्वालिटी की होनी चाहिए, जिससे कि उत्पाद को किसी बाहरी या आंतरिक क्षति होने से बचाया जा सके।
- (iii) ऐसी सामग्रियों, विशेष रूप से व्यवसाय विनिर्देशों वाले कागज या स्टाम्प के प्रयोग की अनुमति है, परंतु मुद्रण और लेबल लगाने का कार्य गैर-विवैली स्थाही अथवा गोंद से किया गया हो।
- (iv) फलों और सब्जियों को, नियात के लिए उष्णकटिबंधी ताजे फलों और सब्जियों को (सी. ए. सी/आर. सी. पी. 44-1995) को पैक करने और परिवहन के लिए सिफारिश किए गए अन्तर्राष्ट्रीय कोड का अनुपालन करते हुए और घरेलू बाजार के लिए कृषि विपणन द्वारा समय-समय पर जारी किए गए अनुदेशों के अनुसार प्रत्येक आधान में पैक किया जाएगा।
- (v) आधान, फलों और सब्जियों की उपयुक्त संभलाई, लदाई और उनको सुरक्षित रखा जाना सुनिश्चित करने के लिए क्वालिटी, स्वास्थ्यकर, हवादार और प्रतिरोधी विशेषताओं वाले होंगे। पैकेज हानिकर बाह्य पदार्थों और दुर्बाध से मुक्त होने चाहिए।
- (vi) प्रत्येक पैकेज या समूह की अन्तर्वस्तु में समानता होनी चाहिए और केवल एक समान जाति, किस्म और श्रेणी अभिधान के फल और सब्जियां ही होनी चाहिए।
- (vii) पैकेज की अन्तर्वस्तुओं का दृष्टिगोचर भाग (यदि विद्यमान हो), संपूर्ण अन्तर्वस्तु का प्रतिनिधित्व करने वाला होना चाहिए।
- (viii) पैकेज की अन्तर्वस्तुओं में उचित लेबल सहित क्रेता की अपेक्षाओं के अनुसार विभिन्न फल और विभिन्न श्रेणियों की सब्जियां हो सकती हैं।

6. चिन्हांकन करने और लेबल लगाने की पद्धति :

- (i) श्रेणी अभिधान चिन्ह प्रत्येक पैकेज पर सुरक्षित रूप से ऐसी रीति में लगाया या मुद्रित किया जाएगा, जो कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित की गई हो।
- (ii) प्रत्येक आधान पर स्पष्ट रूप से और स्थायी रूप से निम्नलिखित विशिष्टियां चिन्हांकित की जाएंगी, अर्थात् :—
 - (क) वस्तु का नाम;
 - (ख) किस्म;
 - (ग) श्रेणी अभिधान;
 - (घ) आकार कोड (यदि विहित हो);
 - (ङ) लॉट/बैच/कोड संख्यांक;
 - (च) उत्पादक देश;
 - (छ) शुद्ध वजन/इकाइयों की सं.;
 - (ज) पैकरनिर्यातकर्ता का नाम और पता;
 - (झ) वह तारीख जिससे पूर्व सर्वोत्तम है (जहां लागू हो);
 - (ज) भंडारण की दशा, यदि कोई हो;
 - (ट) पैकिंग की तारीख;
 - (ठ) ऐसी अन्य विशिष्टियां, जो कृषि विपणन सलाहकार द्वारा विनिर्दिष्ट की जाएं।
- (iii) पैकेजों पर चिन्हांकन करने के लिए प्रयुक्त स्थाही ऐसी क्वालिटी की होगी, जो उत्पाद को संदूषित न करे।
- (iv) प्राधिकृत पैकर, कृषि विपणन सलाहकार का पूर्व अनुमोदन प्राप्त करने के पश्चात् श्रेणीकृत पैकेजों पर अपना निजी व्यापार-चिन्ह या व्यापार नाम चिन्हांकित कर सकेगा, परंतु यह तब जब कि वह, इन नियमों के अनुसार श्रेणीकृत पैकेजों पर लगाए गए श्रेणी अभिधान द्वारा उपदर्शित की गई क्वालिटी से भिन्न क्वालिटी न उपदर्शित करता हो।

7. फलों और सब्जियों को नियात के लिए क्रेता की अपेक्षाओं के अनुसार श्रेणीकृत और चिन्हांकित किया जाएगा, परंतु यह तब जब सुसंगत अनुसूची में विनिर्दिष्ट न्यूनतम अपेक्षाएं पूरी होती हैं।

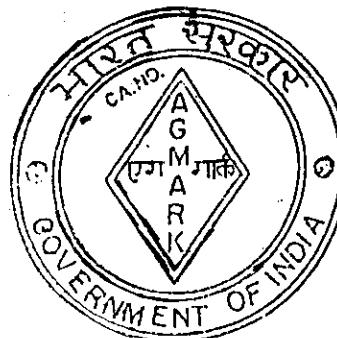
8. घेरलू व्यवसाय के लिए, फल और सब्जियां यथासंशोधित खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 में विनिर्दिष्ट किए गए अनुसार भारी धातुओं, कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड का अनुपालन करेंगी।

9. प्राधिकार प्रमाणपत्र की विशेष शर्तें :—प्रत्येक प्राधिकृत पैकर, सामान्य श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के नियम 3 के उपनियम (8) के अधीन विनिर्दिष्ट शर्तों के अतिरिक्त, समय-समय पर, कृषि विषयन सलाहकार द्वारा विहित किए गए सभी अनुदेशों का पालन करेगा।

अनुसूची-1

(नियम 3 देखें)

(एसामांक की प्रतिकृति का डिजाइन)



वस्तु का नाम

श्रेणी

अनुसूची-2

खाद्य अंगूरों का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. खाद्य अंगूर, वाइटिस विनीफेरा एल. की किस्म (चुने हुए प्रकार) से प्राप्त फल होंगे।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) अंगूरों के गुच्छे और अंगूर निष्पानुसार होंगे :

- (क) साफ, अच्छे और किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;
- (ख) उत्पाद के सामान्य रूप को प्रभावित करने वाले कीटों से मुक्त;
- (ग) कीटों अथवा बीमारियों से होने वाली क्षति से मुक्त;
- (घ) असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;
- (ङ) किसी बाह्य गंथ और/अथवा स्वाद से मुक्त;
- (च) सभी दृश्यमान फ़ूँदी के चिह्नों से मुक्त।

(ii) खाद्य अंगूर अक्षत, सुगंधित और सामान्य ढंग से विकसित किए हुए होंगे;

(iii) खाद्य अंगूर निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों व अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगे।

(iv) खाद्य अंगूरों में न्यूनतम 16 अंश ब्रिक्स के घुलनशील पदार्थ होंगे।

(v) खाद्य अंगूरों में शर्करा/अम्ल का न्यूनतम अनुपात 20 : 1 होगा।

पाद टिप्पण : धूप के कारण होने वाला रंग, दोष नहीं है।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	आकार से संबंधित उपबंध	श्रेणी सहयता
1	2	3	4
उत्कृष्ट वर्ग	अंगूर बेहतर क्वालिटी के होने चाहिए। गुच्छे आकार, विकास और रंग में विशिष्ट किस्म के होने चाहिए और उनमें कोई दोष नहीं होना चाहिए। अंगूर फस्त कड़े होने चाहिए, डंडी से मजबूती से जुड़े होने चाहिए, डंडी के साथ समान दूरी पर होने चाहिए और वस्तुतः उनमें भरपूर ताजागी होनी चाहिए।	सारणी 'क' के अनुसार	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले, किन्तु वर्ग 1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहयता की सीमा के अंतर्गत आने वाले गुच्छों के वजन के अनुसार 5%।
वर्ग 1	अंगूर अच्छी क्वालिटी के होने चाहिए। गुच्छे आकार, विकास और रंग में विशिष्ट किस्म के होने चाहिए, डंडी से अच्छी तरह जुड़े होने चाहिए और यथा सम्भव उनमें भरपूर ताजागी होनी चाहिए। डंडी सहित जब कम दूरी होती है, तब ये विशेष श्रेणी के होते हैं। उनमें निम्नलिखित मामूली से दोष हो सकते हैं परन्तु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप और पैकेज की क्वालिटी बनाए रखने पर कोई प्रभाव नहीं पड़ता हो। —आकृति में मामूली दोष —रंग में मामूली दोष	—वही-	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले, किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहयता की सीमा के अंतर्गत आने वाले गुच्छों के वजन के अनुसार 10%
वर्ग II	गुच्छे आकार विकास और रंग में दोष दर्शित कर सकते हैं परंतु ये किस्म के मूलभूत गुणों को क्षति न पहुंचाएं। अंगूर पर्याप्त रूप से कड़े होने चाहिए और समुचित रूप से जुड़े होने चाहिए। उनमें वर्ग I श्रेणी की तुलना में डंडी सहित समान दूरी कम हो सकती है। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं, परन्तु उनसे उत्पाद के सामान्य रूप दुष्प्रभावित न हो और पैकेज की क्वालिटी को बनाए रखने में कोई प्रभाव न पड़े। —आकृति में मामूली दोष; —रंग में दोष; —धूप से मामूली झुलसने पर केवल ऊपरी छिलका प्रभावित होना; —मामूली खरोंच लगना; —छिलके पर हल्के दोष।	—वही-	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले गुच्छों के वजन के अनुसार 10%।

4. अन्य अपेक्षाएं :

(i) अंगूरों का चयन सावधानीपूर्वक किया जाना चाहिए और किस्म और अथवा व्यावसायिक प्रकार और उत्पादन क्षेत्र के लिए, जिसमें वे उगाए जाते हैं, उचित मापदंडों के अनुसार समुचित रूप से उनका विकास हो गया हो और उनमें परिपक्वता हो और अंगूरों का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हो सकें :

—परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए; और

—गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

सारणी 'क'

आकार संबंधी उपबंध

5. आकार का अवधारण गुच्छों के वजन (ग्राम में) के अनुसार किया जाता है।

बड़े और रसदार अंगूरों के लिए प्रति गुच्छा निम्नलिखित न्यूनतम (ग्राम में) अपेक्षाएं अधिकथित की गई हैं :

श्रेणी	बड़े अंगूर	छोटे अंगूर
उत्कृष्ट वर्ग	200	150
वर्ग I	150	100
वर्ग II	100	75

आकार संबंधी सहता :

उत्कृष्ट वर्ग, वर्ग I, वर्ग II : संबंधित श्रेणी के लिए आकार संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप न होने वाले किन्तु अपने से तत्काल नीचे की श्रेणी की आकार संबंधी अपेक्षाओं को पूरा करने वाले गुच्छों के वजन के अनुसार 10 प्रतिशत।

अनुसूची - 3

लीची का श्रेणी अभिधान और बवालिटी

1. लीची, सेपिन्डेसिए परिवार के लीची चिनेंसिस सान की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त फल होगा;

2. न्यूनतम अपेक्षाएं :

(i) लीची निम्नानुसार होंगी :

- (क) साबुत, अच्छी, देखने में ताजी;
- (ख) स्वच्छ, किसी दृश्यमान अनुपयुक्तता से मुक्त;
- (ग) उत्पाद के सामान्य रूप में प्रभावित करने वाले कीटों से मुक्त;
- (घ) कीटों से होने वाली क्षति से मुक्त;
- (ङ) शीत भण्डारण से हटाए जाने के बाद के संघनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;
- (च) किसी बाह्य गंध और/अथवा स्वाद से मुक्त;
- (छ) क्षति और छिलन से मुक्त;
- (ज) भूरे चिन्हों से मुक्त;

(ii) लीची का न्यूनतम मध्यवृत्तीय व्यास 23 मिमी. होगा।

(iii) लीची, निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों व अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंड के अनुरूप होंगी।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	लीची उत्कृष्ट बवालिटी की होनी चाहिए। वे आकार, विकास और रंग में विशिष्ट किस्म और/अथवा उपजाति प्रकार की होनी चाहिए। वे अत्यंत सतही दोषों के अपवाद सहित, दोषों से मुक्त होनी चाहिए, परंतु वे मामूली सतही दोष, उत्पाद के सामान्य रूप, बवालिटी, ऐकेज में बवालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर प्रभाव न डालते हों।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाली, किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहता की सीमा के अंतर्गत आने वाली लीची की संख्या या वजन के अनुसार 5%

1

2

3

वर्ग I

लीची अच्छी क्वालिटी की होनी चाहिए। वे विशिष्ट किस्म और/अथवा व्यावसायिक प्रकार की होनी चाहिए और उनमें निम्नलिखित मामूली दोष स्वीकार्य हो सकते हैं, परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव नहीं पड़ता हो।

- आकृति में मामूली दोष;
- रंग में मामूली दोष;
- छिलकों में मामूली दोष;
- परंतु ये कुल क्षेत्र के 0.25 वर्ग सेमी. से अधिक न हों।

वर्ग II

इस श्रेणी में वे लीची सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं, किन्तु सामान्य विशेषताओं में विनिर्दिष्ट न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं। निम्नलिखित दोष स्वीकार्य हो सकते हैं, परंतु लीची में क्वालिटी, क्वालिटी और प्रस्तुति को बनाए रखने के संबंध में अपने आवश्यक गुण विघ्नमान हों :

- आकृति में दोष;
- रंग में दोष;
- छिलकों पर दाग, परंतु ये 0.5 वर्ग सेमी. के कुल क्षेत्र से अधिक न हों।

4. अन्य अपेक्षाएं :

(i) लीची का सावधानीपूर्वक चयन करना चाहिए और वे पर्याप्त रूप से विकसित और पकी होनी चाहिए। लीची का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों :

- परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया सहन करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

(ii) लीची निम्नलिखित रूपों में से किसी एक के अधीन रखी जानी चाहिए;

(क) पृथक् रूप में — इस स्थिति में, मंजरी को पहली गांठ पर कटा होना चाहिए और डंडी की अधिकतम लम्बाई फल के ऊपरी भाग के बाहर, 2 मि.मी. से अधिक नहीं होनी चाहिए। विशेष श्रेणी की लीची अलग से रखी जानी चाहिए।

(ख) गुच्छों में — इस स्थिति में, गुच्छे में तीन से अधिक लीचियां जुड़ी होनी चाहिए। टहनी की लम्बाई 15 सेमी. से अधिक नहीं होनी चाहिए।

5. आकार संबंधी उपबंध :

श्रेणी	अधिकतम मध्यवर्तीय व्यास (मिमी. में) (न्यूनतम)
उत्कृष्ट वर्ग	33
वर्ग I	28
वर्ग II	23

पाद टिप्पण : (1) प्रत्येक पैकेज में फलों के बीच अधिकतम 10 मिमी. की आकार सीमा की अनुमति है।

(2) आकार संबंधी सह्यता :—न्यूनतम आकार के संबंध में अपेक्षाओं को पूरा न करने वाली सभी श्रेणियों की लीची के वजन अथवा संख्या के अनुसार 10% परंतु उनका व्यास 23 मिमी. से कम न हो।

अनुसूची-4

आप का श्रेणी अधिधान और क्वालिटी

1. आम, एनाकार्डियासेए परिवार के मेन्जीफेरा इंडिका एल. पौधे की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिग्राह फल होंगे।
2. न्यूनतम अपेक्षाएँ:
 - (i) आम निम्नानुसार होंगे :
 - (क) रूप में सम्पूर्ण, सुदृढ़, अच्छे और देखने में ताजे। गलन अथवा विकृति से प्रभावित होने के कारण उपभोग के लिए अनुपयुक्त उत्पाद को निकाल दिया गया है;
 - (ख) साफ, व्यावहारिक रूप से किसी बाह्य पदार्थ से मुक्त;
 - (ग) काले परिगलित दाग या धारियों से मुक्त;
 - (घ) चिन्हित छिलन से मुक्त;
 - (ङ) शीत भंडारण से हटाने के बाद संधनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;
 - (च) निम्न/अथवा उच्च तापमान के कारण होने वाली क्षति से मुक्त;
 - (छ) किसी बाह्य गंध और/या स्वाद से मुक्त;
 - (ज) कीट-क्षति से मुक्त;
 - (झ) पर्याप्त रूप से विकसित और संतोषजनक ढंग से पके हुए;
 - (ii) पुष्ट दंड विद्यमान होने पर यह 1.0 सेमी. से लम्बा न हो।
 - (iii) आम, निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।
3. श्रेणी अधिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अधिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सहिता
1	2	3
उत्कृष्ट श्रेणी	आम उत्कृष्ट क्वालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म के होने चाहिए। वे, अत्यंत मामूली सतही दोषों के अपवाद सहित दोष मुक्त होना चाहिए, परंतु इनसे उत्पाद का सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता सीमा के अंतर्गत आने वाले आम की संख्या या वजन के अनुसार 5%
वर्ग I	आम अच्छी क्वालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म के होने चाहिए। आम में निम्नलिखित दोष हो सकते हैं, परंतु इनसे उत्पाद का सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी बनाए रखने पर और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो ; — आकृति में मामूली दोष — रगड़ने से अथवा धूप से झूलसने के कारण छिलके पर दोष, राल के रिसाव के कारण कार्क बने हुए दाग (लम्बी धारियों सहित) और भेर हुए गुमटे क, ख, ग, घ समूहों के लिए क्रमशः 2, 3, 4, 5 वर्ग सेमी. से अधिक नहीं होने चाहिए।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सहिता सीमा के अंतर्गत आने वाले आम की संख्या या वजन के अनुसार 10%
वर्ग II	इस श्रेणी में वे आम सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। आम में निम्नलिखित दोष हो सकते हैं बशर्ते कि वे क्वालिटी, क्वालिटी को बनाए रखने के और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखते हैं ; — आकृति में मामूली दोष — रगड़ने में अथवा धूप से झूलसने के कारण छिलके पर दोष, राल के रिसाव के कारण कार्क बने हुए दाग (लम्बी धारियों सहित) और भेर हुए गुमटे क, ख, ग, घ समूहों के लिए क्रमशः 4, 5, 6, 7 वर्ग सेमी. से अधिक नहीं होने चाहिए।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले आम की संख्या या वजन के अनुसार 10%

पाद टिप्पणि :— वर्ग I वर्ग II में, बिखरे हुए कार्क बने पुराने वातरंध के साथ-साथ सूर्य का सीधा प्रकाश पड़ने के कारण सतह के क्षेत्र के 40% से अनधिक हरी किस्मों का पीलापन और परिगलन के किसी चिन्ह को प्रदर्शित न करने की अनुमति है।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

आम का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों :

- संबंधित आम की किस्म के अनुसार समुचित स्तर की परिपक्वता होने तक परिपक्व प्रक्रिया को जारी रखना सुनिश्चित करने के लिए,
- परिवहन और अवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

5. आकार संबंधी उपर्युक्त :

आकार कोड	वजन (ग्राम में)	पैकेज के अन्दर फलों के बीच अधिकतम अनुज्ञेय अंतर (ग्राम में)
क	100-200	50
ख	201-350	75
ग	351-550	100
घ	551-800	125

आकार संबंधी सहायता : सभी श्रेणियों के लिए, पैकेज में आमों के वजन अथवा संख्या के अनुसार 10% को समूह के लिए, 50 % तक अधिकतम अनुज्ञेय अंतर की समूह आकार सीमा से बाहर (उच्च या निम्न) होने की अनुमति है। सबसे छोटी आकार सीमा में, आम 90 ग्राम से कम नहीं होना चाहिए और सबसे बड़ी आकार सीमा में निम्नलिखित के अनुसार अधिकतम 925 ग्राम लागू होता है :

आकार कोड	सामान्य आकार सीमा	अनुज्ञेय आकार सीमा (सामान्य आकार सीमा से अधिक फल/पैकेज का 10%)	प्रत्येक पैकेज में फल के बीच अधिकतम अनुज्ञेय अंतर
क	100-200	90-220	50.0
ख	201-350	180-425	112.5
ग	351-550	251-650	150
घ	551-800	426-925	187.5

अनुसूची-5

अनार का श्रेणी अधिकान और व्यालिटी

1. अनार, पुनिम्पसेए परिवार के पुनिका ग्रेनेटम पौधे की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से प्राप्त फल होंगे।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) अनार निम्नानुसार होंगे :

- (क) देखने में ताजे;
- (ख) फेंके हुए और छूने में ठोस;
- (ग) साफ, किसी प्रकट अनुप्रयुक्ता से मुक्त; उत्पाद के रूप को प्रभावित करने वाले कीटों से मुक्त;
- (घ) उत्पाद के रूप को प्रभावित करने वाले कीटों से मुक्त;

(ङ) कीट-क्षति से मुक्त;

(च) छिलके के चटकने, मशीनी क्षति/रगड़, दाग से मुक्त;

(छ) शीतगृह से बाहर लाने के बाद के संघनन को छोड़कर असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;

(ज) किसी बाह्य गंध या स्वाद से मुक्त;

(झ) किसी प्रकार के स्पष्ट दाग-धब्बों से मुक्त।

(ii) अनार गलन अथवा ऐसी विकृति से प्रभावित नहीं होने चाहिए जो कि इसे उपभोग के लिए अनुपयुक्त बनाते हैं।

(iii) अनार, निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदण्ड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहिता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	अनार उत्कृष्ट क्वालिटी के होने चाहिए। उनकी आकृति, विकास और रंग ऐसा होना चाहिए जैसा विशिष्ट किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार के उत्पाद में होता है। वे अत्यंत बाले, किन्तु वर्ग I की अपेक्षाओं को सतही मामूली दोषों के अपवाद सहित बशर्ते इनसे उत्पाद का सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़े, दोष मुक्त होने चाहिए।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले किन्तु वर्ग I की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से इस श्रेणी के लिए सहिता सीमा के अंतर्गत आने वाले अनार की संख्या के वजन के अनुसार 5%
वर्ग I	अनार अच्छी क्वालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार के होने चाहिए। औरपि, निम्नलिखित मामूली दोष स्वीकार्य हैं परंतु ये उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी और प्रदर्शन को बनाए रखने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न डालें :	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले किन्तु वर्ग I की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से इस श्रेणी के लिए सहिता के अंतर्गत आने वाले अनार की वजन संख्या या वजन के अनुसार 10%
	— आकृति में मामूली दोष — रंग में मामूली दोष; — छिलकों पर मामूली दोष (अर्थात् खरोंच, निशान, छिलने के धब्बे और गुमटे) परंतु ये कुल सतही क्षेत्र के 5% से अधिक न हों।	
वर्ग II	इस श्रेणी में वे अनार सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने की पात्रता नहीं रखते हैं, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं वे क्वालिटी, क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखते हों :	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले अनार की संख्या या वजन के अनुसार 10%
	— आकृति में मामूली दोष; — रंग में मामूली दोष; — छिलके पर दोष (अर्थात् खरोंच, निशान, छिलने के धब्बे और गुमटे) परंतु ये कुल सतही क्षेत्र के 10% से अधिक न हों।	

4. अन्य अपेक्षाएं :

अनार सावधानीपूर्वक चुने गए होने चाहिए और किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार के लिए और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मापदण्डों के अनुरूप उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्व हो गए हों।

अनार का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के समर्थ हों :

- परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

5. आकार संबंधी उपबंध :

आकार का निर्धारण फल के वजन अथवा मध्यवर्तीय व्यास द्वारा निम्नलिखित सारणी के अनुसार किया जाता है :

आकार कोड	ग्राम में वजन (न्यूनतम)	मि.मी. में व्यास (न्यूनतम)
क	400	90
ख	350	80
ग	300	70
घ	250	60
ड	200	50

आकार संबंधी सहृदाता :

- (i) सभी श्रेणियों के लिए, पैकेज पर दर्शाए गए से ठीक अधिक और/या कम आकार से संबंधित अनार की संख्या या वजन अथवा संख्या के अनुसार 10%
- (ii) प्रत्येक पैकेज में फल के बीच अधिकतम 8 मि.मी. आकार सीमा अनुरूप है।

अनुसूची-6

अनन्नास का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. अनन्नास, ब्रोमेलिएसेए परिवार के अनन्नास कॉमोसुस (एल) मेरी पौधे के विभिन्न किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से प्राप्त फल होंगे।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) अनन्नास निम्नानुसार होंगे :

- (क) साबुत, शीर्ष सहित या शीर्ष मुक्त, देखने में ताजे;
- (ख) शीर्ष होने पर यह मुरझायी या सूखी पत्तियों से मुक्त होगा;
- (ग) साफ, अच्छा, किसी प्रकट अनुपयुक्तता से मुक्त; आंतरिक भाग भूरा होने से मुक्त, उत्पाद के रूप को प्रभावित करने वाले कीटों से मुक्त;
- (घ) कीट-क्षति से मुक्त;
- (ङ) शीत भण्डारण से बाहर लाने के बाद के संधनन को छोड़कर असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;
- (च) किसी अतिरिक्त गंध और/अथवा स्वाद से मुक्त;
- (छ) सुस्पष्ट दागों से मुक्त;
- (ज) निम्न और/अथवा उच्च तापमान से होने वाली क्षति से मुक्त;

(ii) अनन्नास, निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	कुल घुलनशील ठोस पदार्थ ब्रिक्स अंश में (न्यूनतम)	श्रेणी सह्यता
1	2	3	4
उत्कृष्ट वर्ग	अनन्नास उत्कृष्ट क्वालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार के होने चाहिए। वे दोप मुक्त होने चाहिए। उनमें काफी मामूली सतही दोष हो सकते हैं, परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी और प्रदर्शन को बनाए रखने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो, शीर्ष यदि विद्यमान है, सामान्य और बिना कल्लों के सीधा होगा और इसकी लम्बाई, कतरे गए या बिना कतरे* गए शीर्ष से युक्त फल की लम्बाई के 50 और 150 प्रतिशत के बीच होगी।	12	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी के लिए सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले अनन्नास के वजन के अनुसार 5%
वर्ग I	अनन्नास अच्छी क्वालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार के होने चाहिए। और उनमें निम्नलिखित मामूली दोप स्वीकार्य हैं, परंतु उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न डालते हों। —आकृति में मामूली दोप —रंग में मामूली दोप जिसमें धूप के धब्बे सम्मिलित हैं; —छिलकों पर मामूली दोप (अर्थात् खरोंच, निशान, छिलने के धब्बे और गुमटे), परंतु ये कुल सतही क्षेत्र के 4% से अधिक न हों। किसी भी दशा में, दोषों द्वारा फल का गूदा प्रभावित नहीं होना चाहिए। यदि शीर्ष विद्यमान है तो वह सामान्य और सीधा और बिना कल्लों के मामूली जूका हुआ होगा और इसकी लम्बाई, कतरे हुए या बिना कतरे हुए शीर्ष वाले अनन्नास फल की लम्बाई के 50 और 150% के बीच होगी।	12	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से इस श्रेणी के लिए सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले अनन्नास के वजन अथवा संख्या के अनुसार 10%
वर्ग II	जो अनन्नास उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं, निम्नलिखित दोप हो सकते हैं परंतु अनन्नास सामान्य रूप, क्वालिटी, क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखता हो; —आकृति में मामूली दोप; —रंग में मामूली दोप जिसमें धूप के धब्बे सम्मिलित हैं; —छिलके पर दोप (अर्थात् खरोंच, निशान, छिलने के धब्बे और गुमटे) कुल सतही क्षेत्र के 8% से अधिक नहीं। किसी भी दशा में, दोषों द्वारा फल के गूदे को प्रभावित नहीं करना चाहिए। यदि शीर्ष विद्यमान है तो वह साधारण या दोहरा और सीधा या थोड़ा मुड़ा हुआ और बिना कल्लों के होगा।	12	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करने वाले, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले अनन्नास की संख्या या वजन के अनुसार 10%

*काटने में शीर्ष के ऊपर से कुछ पत्तियों को हटाने से साथ बहता है।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

(i) अनन्नास सावधानीपूर्वक चुने हुए होने चाहिए और किस्म और/या व्यवसायिक प्रकार के लिए और उत्पादक क्षेत्र के लिए उचित मापदंडों के अनुरूप उनका समुचित स्तर पर विकास हो गया हो और परिपक्वता आ गयी हो, अनन्नास का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों :

- परिवहन और हैंडलिंग करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

(ii) पुष्टदंड होने पर यह 2.0 सेंमी. से अधिक लम्बा नहीं होना चाहिए और यह तिरछा, सीधा और साफ ढंग से कटा होना चाहिए। फल, बनावट की दृष्टि से पका हुआ होना चाहिए अर्थात् कच्चेपन के साक्ष्य (अपारदर्शी, महकमुक्त, अधिक मात्रा में छिप्रयुक्त गूदा) अथवा अत्यधिक पके होने (अत्यंत स्राव अथवा खमीरवाला गूदा) के साक्ष्य के बिना।

5. आकार संबंधी उपबंध :

छोटे आकार वाली किस्मों (जैसे विक्टोरिया और क्वीन) जिनका न्यूनतम वजन 250 ग्राम हो सकता है, को छोड़कर न्यूनतम 700 ग्राम के औसत वजन वाले फल के आकार का निर्धारण निम्नलिखित तालिका के अनुसार किया जाता है :

औसत वजन (+/-12%) (ग्राम में)		
आकार कोड	शीर्ष सहित	शीर्ष मुक्त
क	2750	2280
ख	2300	1910
ग	1900	1580
घ	1600	1330
ङ	1400	1160
च	1200	1000
छ	1000	830
ज	700	560
झ	< 700	< 560

आकार संबंधी सहाता : सभी श्रेणियों के लिए, पैकेज पर दर्शाए गए आकार से ठीक अधिक और/या कम आकार से संबंधित अनन्नास की संख्या या वजन के अनुसार 10%

अनुसूची-7

अमरूद का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. अमरूद, माइटेसेए परिवार के सीडिअम गुआजावा (एल) पौधे से अभिप्राप्त फल होंगे।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) अमरूद निम्नानुसार होंगे :

- (क) पूर्ण, सुदृढ़ अच्छे और साफ;
- (ख) किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;
- (ग) व्यावहारिक रूप से गुमटे से मुक्त;

(घ) उत्पाद के सामान्य रूप को प्रभावित करने वाले कीटों से मुक्त;

(ङ) कीट-क्षति से मुक्त;

(च) शीत भंडार गृह से बाहर लाने के बाद के संघनन को छोड़कर असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;

(छ) किसी बाह्य गंध और/अथवा स्वाद से मुक्त;

(ii) अमरुद, निर्वात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अधिधान के लिए मापदण्ड :

श्रेणी अधिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहिता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	अमरुद उत्कृष्ट क्वालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार के होने चाहिए। वे दोष मुक्त होने चाहिए किन्तु उनमें अपवाद स्वरूप काफी मामूली सतही दोष हो सकते हैं। परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी सहिता की सीमा के अंतर्गत आने वाले अमरुद के संख्या या वजन के अनुसार 5%
वर्ग I	अमरुद अच्छी क्वालिटी के होने। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार के होने चाहिए। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं। परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने पर कोई प्रतिकूल प्रभाव न पड़ता हो। — आकृति और रंग में मामूली दोष; — रगड़ने और अन्य सतही कारणों से छिलकों पर मामूली दोष जैसे धूप में झुलसना, दाग और खुरंड, जोकि कुल सतही क्षेत्र के 5% से अधिक न हों। दोषों से फलों का गूदा प्रभावित नहीं होना चाहिए।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले आपवादिक रूप से इस श्रेणी सहिता की सीमा के अंतर्गत आने वाले अमरुद के संख्या या वजन के अनुसार 10%
वर्ग II	इस श्रेणी में वे अमरुद सम्मिलित हैं, जो उच्चतर श्रेणियों में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं, परंतु अनन्नास सामान्य रूप, क्वालिटी, क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अमरुद अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखता है; — आकृति और रंग में मामूली दोष; — रगड़ने के कारण छिलके पर दोष और अन्य दोष जैसे धूप में झुलसना, दाग और खुरंड, जो कि कुल सतही क्षेत्र के 10% से अधिक न हों। दोषों द्वारा फल का गूदा प्रभावित नहीं होना चाहिए।	उन अमरुदों की संख्या या वजन के अनुसार 10% जो श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा नहीं करते हैं, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को इस अपवाद के साथ पूरा करते हैं कि गलन या किसी अन्य प्रकार की विकृति से प्रभावित उत्पाद उपभोग के लिए अनुपयुक्त हो जाएगा।

4. अन्य अपेक्षाएं :

अमरुद सावधानीपूर्वक चुने जाने चाहिए और उनमें किस्म और अपने उत्पादन क्षेत्र के उचित मापदण्डों के अनुरूप समुचित स्तर पर विकास और परिपक्षता आ गयी हो, अमरुद का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों :

- परिवहन और हैंडलिंग करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

5. आकार संबंधी उपबंध :

आकार का निर्धारण फल के वजन अथवा मध्यवर्तीय भाग के अधिकतम व्यास द्वारा निम्नलिखित तालिका के अनुसार किया जाता है :

आकार कोड	ग्राम में वजन (न्यूनतम)	मिमी. में व्यास (न्यूनतम)
क	> 350	> 95
ख	251-350	86-95
ग	201-250	76-85
घ	151-200	66-75
ड	101-150	54-65
च	61-100	43-53

आकार संबंधी सहृदयता : सभी श्रेणियों के लिए, पैकेज पर दर्शाए गए आकार से ठीक अधिक और/या कम आकार से संबंधित अमरूद के संख्या या वजन के अनुसार 10%

अनुसूची-8

छिली हुई मटर का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. छिली हुई मटर, पीसम सेटिवम एल की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त फल होंगे।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) मटर की फलियां निम्नानुसार होंगी :

- (क) अक्षत और अच्छी;
- (ख) साफ, फूलों के हिस्सों सहित किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;
- (ग) देखने में ताजी;
- (घ) कीट मुक्त और कीट-क्षति से मुक्त;
- (ड) असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;
- (च) बाहरी महक और/या स्वाद से मुक्त;

(ii) बीज निम्नानुसार होंगे :

- (क) ताजे;
- (ख) अच्छे;
- (ग) सामान्य रूप से विकसित;
- (घ) कीट मुक्त और कीट-क्षति से मुक्त;
- (ड) किसी बाह्य गंध और/अथवा स्वाद से मुक्त;

(iii) फलियां और बीज गलन अथवा विकृति से प्रभावित नहीं होंगे जिससे कि उपभोग के लिए अनुपयुक्त न हो जाएं।

(iv) वे निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी थातुओं और कोटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	आकार संबंधी उपबंध	श्रेणी सहयता
1	2	3	4
उत्कृष्ट वर्ग	<p>छिली हुई मटर अच्छी ब्यालिटी की होंगी। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार की होनी चाहिए। मटर की फलियां निम्नानुसार होंगी :</p> <ul style="list-style-type: none"> —ताजी और फूली हुई; —ओलों से होने वाली क्षति से युक्त; —गर्मी के कारण होने वाली क्षति से युक्त; —पुष्पदंड से युक्त, हटाए जाने पर ये सफाई से कटी होनी चाहिए; —अच्छी तरह से भरी हुई, कम से कम पांच बीज वाली। <p>बीज निम्नानुसार होंगे :</p> <ul style="list-style-type: none"> —सुगठित; —मुलायम; —गूदेदार और पर्याप्त रूप से सुदृढ़, दो अंगुलियां के बीच में दबाने पर उन्हें विच्छेदित हुए बिना सपाट हो जाना चाहिए; —पूर्ण विकसित आकार किन्तु अपूर्ण विकसित का कम से कम आधा; —गैर-पराणीय; —बीजों के छिलके में दरार पड़े बिना अक्षत। 	आवश्यक नहीं	अपेक्षाओं को पूरा न करने वाली किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली मटर के वजन के अनुसार 5%
वर्ग I	<p>मटर की फलियां अच्छी ब्यालिटी की होंगी। वे विशिष्ट आवश्यक नहीं किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार की होनी चाहिए। मटर की फलियां होंगी :</p> <ul style="list-style-type: none"> —ताजी और फूली हुई; —ओलों से होने वाली क्षति से युक्त; —गर्मी के कारण होने वाली क्षति से युक्त; —पुष्पदंड से युक्त, हटाए जाने पर ये सफाई से कटी होनी चाहिए; —अच्छी तरह से भरी हुई, कम से कम पांच बीज वाली। <p>बीज निम्नानुसार होंगे :</p> <ul style="list-style-type: none"> —सुगठित; —मुलायम; —गूदेदार और पर्याप्त रूप से सुदृढ़, दो अंगुलियां के बीच में दबाने पर उन्हें विच्छेदित हुए बिना सपाट हो जाना चाहिए; —पूर्ण विकसित आकार किन्तु अपूर्ण विकसित का कम से कम आधा; —गैर-पराणीय; —बीजों के छिलके में दरार पड़े बिना अक्षत। 	अपेक्षाओं को पूरा न करने वाली किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली मटर के वजन के अनुसार 10%	

1	2	3	4
वर्ग II	<p>मटर की फलियां निम्नानुसार होंगी :</p> <ul style="list-style-type: none"> —ताजी और फूली हुई; —पुष्पदण्ड से युक्त, हटाए जाने पर सफाई से कटी होनी चाहिए; —कम से कम तीन बीज होंगे; —उत्कृष्ट स्तर की श्रेणी वाली से अधिक विकसित हो सकती, अधिक पक जाने पर खुल सकती हैं, मटर की फलियों में निम्नलिखित दोष हो सकते हैं, वे क्वालिटी, ऐकेजों में क्वालिटी को बनाए रखने के और रखें जाने संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखती हों; —छिलकों पर मामूली दोष, क्षति और दाग बशर्ते वे बढ़ने वाले न हों और बीजों के प्रभावित होने का कोई जोखिम न हो; —आकृति में मामूली दोष; —रंग में मामूली दोष; —ताजगी में कुछ दोष बीजों में; —आकृति में मामूली दोष; —रंग में मामूली दोष; —मामूली रूप से थोड़े और कठोर; —मामूली क्षति। 	आवश्यक नहीं	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाली किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली मटर के वजन के अनुसार 10%

4. अन्य अपेक्षाएँ :

मटर पर्याप्त रूप से विकसित होंगी और उनकी स्थिति ऐसी होगी जिससे वह निम्नलिखित के लिए समर्थ हों :

- परिवहन और हैंडलिंग करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

(ii) बीज यदि श्रेणीकृत किए गए हैं और अलग से पैक किए गए हैं, तब उन पर 'मटर के बीज' चिन्हित किया जाएगा।

अनुसूची-9

मेंजेटआउट (पहाड़ी मटर) और मीठी मटर का श्रेणी अधिधान और क्वालिटी

1. मेंजेटआउट (पहाड़ी मटर) और मीठी मटर, पीसम सेटिवम एल की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिग्राप्त की जायेगी।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) मटर की फलियां निम्नानुसार होंगी :

- (क) अक्षत और अच्छी;
- (ख) साफ, फूलों के हिस्सों सहित किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;
- (ग) कठोर तंतुओं अथवा शिल्लियों से मुक्त;
- (घ) असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;
- (ङ) कीट मुक्त और कीट-क्षति से मुक्त;
- (च) बाहरी गंध और/या स्वाद से मुक्त;

(ii) मटर की फलियां गलन अथवा विकृति से प्रभावित नहीं होंगी जिससे कि यह उपभोग के लिए अनुपयुक्त हो जाए।

(iii) मैंजेटआउट (पहाड़ी मटर) और भीठी मटर नियात के लिए कोडेक्स पोयण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अधिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अधिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	आकार संबंधी उपबंध	श्रेणी सह्यता
1	2	3	4
उत्कृष्ट वर्ग	छिली हुई मटर अच्छी क्वालिटी की होंगी। वे विशिष्ट किस्म और/या व्यावसायिक प्रकार की होगी। यदि बीज विद्यमान हैं तो वे छोटे तथा अविकसित होंगे :	आवश्यक नहीं	अपेक्षाओं को पूरा न करने वाली किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली मटर के वजन के अनुसार 5%
	मटर की फलियां निम्नानुसार होंगी :		
	—आकृति, आकार और रंग में विशिष्ट श्रेणी की;		
	—ताजी और फूली हुई;		
	—पुष्पदंड से युक्त, हटाए जाने पर ये सफाई से कटी होनी चाहिए;		
	—ओलों से होने वाली क्षति से मुक्त;		
	—गर्मी के कारण होने वाली क्षति से मुक्त;		
वर्ग I	मटर अच्छी क्वालिटी की होगी। वे विशिष्ट किस्म और/ आवश्यक नहीं या व्यावसायिक प्रकार की होनी चाहिए। यदि बीज विद्यमान हैं तो वे छोटे तथा अविकसित होंगे :	आवश्यक नहीं	अपेक्षाओं को पूरा न करने वाली किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली मटर के वजन के अनुसार 10%
	मटर की फलियां :		
	—आकृति, आकार और रंग में विशिष्ट श्रेणी की;		
	—ताजी और फूली हुई;		
	—पुष्पदंड से युक्त, हटाए जाने पर ये सफाई से कटी होनी चाहिए;		
	—ओलों से होने वाली क्षति से मुक्त;		
	—गर्मी के कारण होने वाली क्षति से मुक्त;		
वर्ग II	इस श्रेणी में वे मटर सम्मिलित हैं जो उत्कृष्ट स्तर श्रेणी में सम्मिलित होने की पात्रता नहीं रखती किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं के अनुरूप हैं :	आवश्यक नहीं	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाली, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली मटर के वजन के अनुसार 10%
	यदि बीज विद्यमान हैं तो वे उत्कृष्ट स्तर में विद्यमान बीजों की तुलना में मामूली रूप से अधिक विकसित हो सकते हैं		
	—मटर की फलियों में निम्नलिखित दोष स्वीकार्य हो सकते हैं, परंतु वे क्वालिटी, पैकेज में क्वालिटी को बनाए रखने और रखे जाने संबंधी अपनी आवश्यक विशेषताओं को बनाए रखती हों;		
	—छिलकों पर मामूली दोष, क्षति और दाग;		
	—बीज निर्माण के कारण आकृति में दोष सहित आकृति में मामूली दोष;		
	—रंग में मामूली दोष;		
	—मुख्याई हुई और रंगहीन मटर की फलियों को छोड़कर ताजगी में कुछ कमी।		

4. अन्य अपेक्षाएँ :

मटर की फलियां पर्याप्त रूप से विकसित होंगी और स्थिति ऐसी होगी जिससे वह निम्नलिखित के लिए समर्थ हो :

- परिवहन और हैंडलिंग करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

(ii) पैकेज "छटी हुई", "उत्कृष्ट" अन्य सूचकों से चिन्हित होंगे, जो कि अपने पुष्टदंडयुक्त और/या मंजरी सहित जहां उपयुक्त हो मटर के सूचक होंगे।

अनुसूची-10

शिरेदार अजमोद का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. शिरेदार अजमोद, एपिअम, ग्रावेओलेंस एल.बार. डल्से मिल की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अभिप्राप्त किया जाएगा।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) शिरेदार अजमोद निमानुसार होगा :

- (क) देखने में ताजा;
- (ख) साफ तथा किसी दृश्यमान बास्य पदार्थ से मुक्त;
- (ग) तुषार की क्षति से मुक्त;
- (घ) गुहाओं, चूचकों और फूल के डंठलों से मुक्त;
- (ङ) कीट मुक्त और कीट-क्षति से मुक्त;
- (च) अत्यधिक बाहरी नमी से मुक्त, धोने पर समुचित रूप से शुष्क;
- (छ) किसी अतिरिक्त गंध और/अथवा स्वाद से मुक्त।

(ii) सम्पूर्ण, इसके ऊपरी भाग की छंटाई की जा सकती हो।

(iii) यह सड़ेगा नहीं अथवा विकृत नहीं होगा जो कि इसे उपभोग के लिए अनुपयुक्त करते हैं।

(iv) उत्पादन अवधि होने के संबंध में इसका सामान्य ढंग से विकास किया जाएगा।

(v) मुख्य जड़ 5 सेमी. से अधिक लम्बी नहीं होनी चाहिए और इसे अच्छी तरह साफ करना चाहिए।

(vi) शिरेदार अजमोद, निर्यात के लिए कोडेक्स-पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	आकार संबंधी उपबंध	श्रेणी सद्यता
1	2	3	4
उत्कृष्ट वर्ग	शिरेदार अजमोद अच्छी क्वालिटी के होंगे, सामान्य आकृति का तथा पत्तियों और पत्ती की डंडियों पर बीमारी के लक्षण नहीं होंगे। पत्ती की डंडी टूटेगी नहीं, ये रेशेदार होंगी और कुचली या विभाजित की जा सकेगी। शिरेदार अजमोद को पीले होने की दशा में, पत्ती की डंडी अपनी लम्बाई के कम के आधे में सफेद से पीले सफेद या हरे सफेद रंग में हो जाएगी।	सारणी 'क' के अनुसार	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले शिरेदार अजमोद की संख्या के अनुसार 5%

1	2	3	4
कर्म I	शिरेदार अजमोद अच्छी क्वालिटी का होगा सामान्य सारणी 'क' आकृति का और पत्तियों तथा पत्तियों की डंडियों पर के अनुसार बीमारी के लक्षण नहीं होंगे। पत्ती की डंडी टूटेंगी नहीं, ये रेशेदार होंगी और कुचली या विभाजित की जा सकेंगी। शिरेदार अजमोद को पीले होने की दशा में, पत्ती की डंडी अपनी लम्बाई के कम के आधे में पीले सफेद या हरे सफेद रंग में हो जाएगी।		श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले शिरेदार अजमोद की संख्या के अनुसार 10%
कर्म II	इस श्रेणी में शिरेदार अजमोद में विकार, विकृति अथवा भासूली दाग हो सकते हैं और टूटी हुई अधिकतम दो पत्तियां पिस जाएंगी अथवा अलग हो जाएंगी। शिरेदार अजमोद को पीले होने की दशा में; पत्ती की डंडियों का अपनी लम्बाई के कम से कम एक तिहाई भाग सफेद से पीले सफेद या हरे सफेद रंग में हो जाएगा।	-यथोक्त-	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले शिरेदार अजमोद के वजन का 10%

4. अन्य अपेक्षाएं :

(i) यह वह स्थिति ऐसी होगी जो इसे निम्नलिखित के लिए अनुज्ञात करेगी :

- परिवहन और हैंडलिंग करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

(ii) शिरेदार अजमोद को पेश किया जा सकता है :

- या तो पैकेज में बंडल बनाकर;
- अथवा पैकेज में ढेर लगाकर।

जब बंडलों में पेश किया जाता है तब उसी पैकेज में सभी बंडलों में इकाइयों की संख्या समान होगी।

(iii) प्रत्येक पैकेज की सामग्री एक जैसी होगी और केवल शिरेदार अजमोद का समान उद्गम क्वालिटी, रंग और आकार के होंगे।

सारणी 'क'

5. आकार संबंधी उपबंध :

आकार का निर्धारण शुद्ध वजन के संबंध में किया जाता है/शिरेदार अजमोद का न्यूनतम वजन 150 ग्राम होगा।

आकार कोड	वजन ग्राम में	समान पैकेज में आकार में अंतर (अधिकतम)
क	150-500	100
ख	501-800	150
ग	800 ग्राम से अधिक	200

आकार संबंधी सहयता :

सभी श्रेणियों के लिए, आकार संबंधी अपेक्षाओं को पूर्ण न करने वाले शिरेदार अजमोद की संख्या के अनुसार 10%

अनुसूची-11

पालक का श्रेणी अधिधान और क्वालिटी

1. पालक, स्पिनासिया औलेरेसिया एल की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से अधिग्राप किया जाएगा ।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) पालक निम्नानुसार होगा :

- (क) देखने में ताजा;
- (ख) साफ, और किसी बाह्य पदार्थ से मुक्त;
- (ग) कीट मुक्त और कीट-क्षति से मुक्त;
- (घ) बनस्पतीय तने से मुक्त;
- (ङ) किसी अतिरिक्त गंध और/या स्वाद से मुक्त;
- (च) धोने पर समुचित रूप से शुष्क;

(ii) यह गलन या विकृति से प्रभावित नहीं होगा जिससे कि इसे उपभोग के लिए अनुपयुक्त न हो जाए।

(iii) पालक के ऊपरी भाग के मामले में, जड़ को सम्मिलित करने वाले भाग को बाहरी पत्तियों के आधार के समीप से काटा जाएगा।

(iv) पालक, नियात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आवोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अधिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अधिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	आकार से संबंधित उपबंध	श्रेणी सहवता
1	2	3	4
उत्कृष्ट वर्ग	<p>पालक अच्छी क्वालिटी का होगा। यह पत्तियों या शीर्ष भाग के रूप में हो सकता है। पत्तियां निम्नानुसार होंगी :</p> <ul style="list-style-type: none"> —किस्म और पैदावार के समय रूप में सामान्य; —तुषार, जानवर परजीवियों द्वारा की जाने या रूप या खाद्यशीलता को नुकसान पहुंचाने वाली बीमारियों से मुक्त। —पत्ती पालक की दशा में, पत्ती के तने की लम्बाई 10 सेंमी. से अधिक नहीं होनी चाहिए। 	आवश्यक नहीं	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले पालक के वजन के अनुसार 5%</p>
वर्ग I	<p>पालक अच्छी क्वालिटी का होगा। यह पत्तियों या शीर्ष भाग के रूप में हो सकता है। पत्तियां निम्नानुसार होंगी :</p> <ul style="list-style-type: none"> —किस्म और पैदावार के समय रूप में सामान्य; —तुषार, जानवर परजीवियों द्वारा की जाने वाली क्षति अथवा या रूप या खाद्यशीलता को नुकसान पहुंचाने वाली बीमारियों से मुक्त। —पत्ती पालक की दशा में, पत्ती के तने की लम्बाई 10 सेंमी. से अधिक नहीं होनी चाहिए। 	आवश्यक नहीं	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले पालक के वजन के अनुसार 10%</p>

1	2	3	4
वर्ग II	पत्ती पालक के रंग में मामूली दोष हो सकते हैं और तुपार द्वारा मामूली दोष हो सकता है औरपि यह न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करेगा।	आवश्यक नहीं	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली पालक के वजन के अनुसार 10%। पालक का शीर्ष भाग होने की स्थिति में, शीर्ष भाग के वजन की सह्यता में बाहरी पत्तियों के आधार से अधिकतम 1 सेमी. तक संलग्न जड़ों की अनुमति हो सकती है।

4. अन्य अपेक्षाएं :

- (i) पालक पर्याप्त रूप से विकसित होगा और ऐसी स्थिति में होगा जिससे यह निम्नलिखित के लिए समर्थ हो :
 - परिवहन और हैंडलिंग करने के लिए, और
 - गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।
- (ii) पत्ती पालक और पालक के शीर्ष भाग को एक ही पैकेज में नहीं मिलाना चाहिए।
- (iii) प्रत्येक पैकेज को “पत्ती पालक” अथवा “पालक शीर्ष भाग” के रूप में मामले के अनुसार चिन्हित किया जाएगा।

अनुसूची-12

शीर्ष वाली गोभी का श्रेणी अधिधान और क्वालिटी

1. शीर्ष वाली गोभी ब्रासिका ओलोरासेआ एल.वार. कैपीटाटा एल. (लाल गोभी और बिन्दु गोभी सहित) और ब्रासिका ओलोरासेआ एल.वार. बुलाटा डीसी और वार सबौदा (सबॉय गोभी) की विभिन्न किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से प्राप्त की जाएगी।

2. न्यूनतम अपेक्षाएं :

- (i) शीर्ष वाली गोभी निम्न प्रकार की होगी :
 - (क) देखने में ताजी, अच्छी और अक्षत;
 - (ख) फूलने से मुक्त और फूल के विकास के चिन्ह से मुक्त;
 - (ग) गुमटे अथवा क्षति मुक्त;
 - (घ) तुपार की क्षति मुक्त;
 - (ङ) कीट मुक्त और कीट-क्षति मुक्त;
 - (च) असामान्य बाहरी नमी से मुक्त;
 - (छ) किसी बाहरी महक और/या स्वाद से रहित;
- (ii) यह गलन या विकृति से प्रभावित नहीं होगी जिससे कि यह उपभोग के लिए अनुपयुक्त न हो जाए।
- (iii) पत्ती बढ़ने से सबसे नीचे के स्थान से थोड़ा नीचे तने से काटना चाहिए। काटने की प्रक्रिया साफ ढंग से होनी चाहिए और पत्तियों को उससे लगा रहने देना चाहिए।
- (iv) शीर्ष वाली गोभी, निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण सम्बन्धी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	आकार संबंधित उपबंध	श्रेणी सहयता
1	2	3	4
उत्कृष्ट वर्ग	शीर्ष वाली गोभी अच्छी क्वालिटी की होगी और सभी विशिष्ट किस्म होंगी। जातियों के संबंध में वे सुगठित होंगी। किस्म के अनुसार शीर्ष वाली गोभी पत्तियों से मजबूती से जुड़ी होनी चाहिए। आकार और रंग में समान होगी। गोभी संग्रह करने पर इसकी बाहरी पत्तियां हट सकती हैं। हरी शीर्ष वाली गोभी और प्रारम्भिक शीर्ष वाली गोभी को किस्म में दर्ज करके समुचित रूप से छंटाई की जानी चाहिए किन्तु ऐसा करके पत्तियों को सुरक्षा के लिए छोड़ सकते हैं। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं :	सारणी 'क' के अनुसार	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली शीर्ष वाली गोभी की संख्या या वजन के अनुसार 5%
वर्ग I	— बाहरी पत्तियों में छोटी दरारें; — मामूली गुमटा और बाहरी पत्तियों की हल्की छंटाई परंतु इससे उत्पाद की अच्छी स्थिति प्रभावित न हो। शीर्ष वाली गोभी अच्छी क्वालिटी की होगी और उसमें किस्म की सभी विशेषताएं होंगी। जातियों के संबंध में वे सुगठित होंगी। किस्म के अनुसार शीर्ष वाली गोभी पत्तियों से मजबूती से जुड़ी होनी चाहिए। आकार और रंग में समान होगी। गोभी संग्रह करने पर इसकी बाहरी पत्तियां हट सकती हैं। हरी सवाँय शीर्ष वाली गोभी और प्रारम्भिक शीर्ष वाली गोभी को किस्म में दर्ज करके समुचित रूप से छंटाई की जानी चाहिए किन्तु ऐसा करके पत्तियों को सुरक्षा के लिए छोड़ सकते हैं। उनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं : — बाहरी पत्तियों में छोटी दरारें; — मामूली गुमटा और बाहरी पत्तियों की हल्की छंटाई परंतु इससे उत्पाद की अच्छी स्थिति प्रभावित न हो।	सारणी 'क' के अनुसार	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली शीर्ष वाली गोभी की संख्या या वजन के अनुसार 10%
वर्ग II	जो शीर्ष वाली गोभी उत्कृष्ट स्तर श्रेणी में सम्मिलित होने के योग्य नहीं हैं किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं, उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं। — बाहरी पत्तियों में दरारें; — अन्य अधक बाहरी पत्तियां हट सकती हैं; — और अधिक गुमटे और बाहरी पत्तियां अधिक विस्तृत रूप में कट सकती हैं — और — कम सुगठित।	सारणी 'क' के अनुसार	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली शीर्ष वाली गोभी की संख्या या वजन के अनुसार 10%

4. अन्य अपेक्षाएं :

शीर्ष वाली गोभी ऐसी होनी चाहिए जिससे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों :

- परिवहन और हैंडलिंग करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

सारणी 'क'

आकार संबंधी उपर्युक्त

आकार का निर्धारण शुद्ध वजन के संबंध में किया जाता है। शीर्ष वाली गोभी का न्यूनतम वजन 200 ग्राम से कम नहीं होगा।

आकार कोड	वजन ग्राम में
क	201-600
ख	601-1200
ग	1201 और अधिक

पैकेज में रखी गई शीर्ष वाली गोभी के लिए आकार मापना अनिवार्य है। उस स्थिति में, किसी एक पैकेज में सबसे भारी इकाई का वजन, सबसे हल्की इकाई के वजन के दो गुने से अधिक नहीं होगा।

आकार संबंधी सम्पत्ति :

सभी श्रेणियों के लिए, शीर्ष वाली गोभी की संख्या या वजन के अनुसार 10%

अनुसूची-13

चोकी गोभी का श्रेणी अधिधान और क्वालिटी

1. चोकी गोभी ब्रासिका ओलेरासेआ एल. वार. बुलाटा सुबाज्र गेमिफेरा डी सी की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) वर्टिकल स्टेम के साथ उगाने वाली

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) चोकी गोभी निम्नानुसार होंगी :

(क) अक्षत;

(ख) दिखने में ताजी;

(ग) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ मुक्त;

(घ) हिमशीतित नहीं;

(छ) नाशीजीवों द्वारा की जाने वाली क्षति से मुक्त;

(च) कीटों और या अन्य परजीवों से मुक्त;

(छ) अस्फाल्ट बाहरी नमी से मुक्त;

(ज) किसी अतिरिक्त गंध और / या स्वाद से मुक्त।

(ii) साफ सुखरी चोकी गोभी की डंठल को बाहरी परियों के ठीक किनारे से काटना चाहिए, अस्वच्छ चोकी गोभी की डंठल को जड़ से तोड़ना चाहिए, पौधे के अन्य भागों को छेड़ बिना सफाई से काटा या तोड़ा जाना चाहिए।

(iii) चोकी गोभी, निर्धारित के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	आकार संबंधी उपबंध	श्रेणी सह्यता
1	2	3	4
उत्कृष्ट वर्ग	चोकी गोभी उत्कृष्ट क्वालिटी की होंगी। ये,— —पुष्ट —बंद —पाले की क्षति से मुक्त, होंगी। साफ चोकी गोभी सुरंजित होनी चाहिए। अस्वच्छ चोकी गोभी के लिए मामूली रूप से रंगहीन आधार पत्तियों की अनुमति है। बाहरी पत्तियों को छांटने, श्रेणीकरण या पैक करने से हुई मामूली क्षति की भी अनुमति है, परंतु ये उत्पाद की अच्छी दशा को प्रभावित नहीं करती हों।		श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने या उस श्रेणी के लिए सह्यता की सीमा के अन्तर्गत आने वाली चोकी गोभी के वजन के अनुसार 5%
वर्ग I	चोकी गोभी उत्कृष्ट क्वालिटी की होंगी। ये,— —पुष्ट —बंद —पाले की क्षति से मुक्त, होंगी। साफ चोकी गोभी सुरंजित होनी चाहिए। अस्वच्छ चोकी गोभी के लिए मामूली रूप से रंगहीन आधार पत्तियों की अनुमति है। बाहरी पत्तियों को छांटने, श्रेणीकरण या पैक करने से हुई मामूली क्षति की भी अनुमति है, परंतु ये उत्पाद की अच्छी दशा को प्रभावित नहीं करती हों।		श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाली शीर्ष वाली चोकी गोभी की संख्या या वजन के अनुसार 10%
वर्ग II	इस श्रेणी में ऐसी चोकी गोभी सम्मिलित हैं जो वर्ग I में सम्मिलित किए जाने के योग्य नहीं हैं। चोकी गोभी अच्छी क्वालिटी की होगी। इस वर्ग में चोकी गोभी— —कम पुष्ट; —कम बंद किन्तु खुली नहीं; —पाले के कारण मामूली क्षति दिखाई दे सकती है।		श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली चोकी गोभी के वजन के अनुसार 10%

4. अन्य अपेक्षाएं :

चोकी गोभी की दशा ऐसी होनी चाहिए, जिससे ये निम्नलिखित के लिए समर्थ हो सकें :
—परिवहन और हैंडलिंग करने के लिए, और
—गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

5. आकार संबंधी उपबंध :

आकार का निर्धारण मध्यवर्ती भाग के अधिकतम व्यास के अनुसार किया जाता है।

न्यूनतम व्यास निम्नानुसार है—

- उत्कृष्ट वर्ग, वर्ग I और वर्ग II में श्रेणीबद्ध किए गए स्वच्छ चोकी गोभी के लिए 10 मि.मी.;
- उत्कृष्ट वर्ग, वर्ग I में श्रेणीबद्ध किए गए स्वच्छ चोकी गोभी के लिए 15 मि.मी.।

उत्कृष्ट वर्ग, वर्ग I में चोकी गोभी के लिए, किसी एक पैकेज में सबसे बड़ी और सबसे छोटी गोभी के बीच का अंतर 20 मि. मी. से अधिक नहीं होना चाहिए।

अनुसूची-14

टमाटर का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. (i) टमाटर सोलानेसा परिवार के लाइकोपर्सिकम एसुटेंटन मिल की किस्मों से प्राप्त होने वाले फल होंगे।
- (ii) टमाटरों को चार वाणिज्यिक किस्मों में वर्गीकृत किया जा सकता है :
 - गोल;
 - शिरेदार;
 - दीर्घआयताकार या लंबे;
 - चेरो टमाटर (जिसके अंतर्गत काकटेल टमाटर भी हैं)
2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :
- (i) (क) दिखने में पूर्ण, अक्षत और ताजे;
- (ख) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;
- (ग) उत्पाद के साधारण रूप रंग को प्रभावित करने वाले कीटनाशियों से मुक्त;
- (घ) कीटनाशियों से होने वाली क्षति से मुक्त;
- (ङ) शीत भंडार गृह से हटाए जाने के बाद के संघनन को छोड़कर असामान्य नमी से मुक्त;
- (च) किसी बाह्य गंध और/या स्वाद से मुक्त।
- (ii) टमाटरों की पेटियों की दशा में, डंडी ताजी, स्वस्थ, स्वच्छ और सभी पत्तियाँ, दृष्टिगोचर अनुपयुक्तताओं से मुक्त होनी चाहिए।
- (iii) टमाटर निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सहिता
1	2	3
उल्कृष्ट वर्ग	टमाटर उल्कृष्ट क्वालिटी के होंगे। वे सुट्टे, ताजे होंगे और आकार, रूप और परिपक्वता में विशिष्ट प्रकार के होने चाहिए। वे हरे पृष्ठभागों और अन्य दोषों से मुक्त होने चाहिए। उनमें अत्यंत हल्के सामान्य दोष हों सकते हैं, किन्तु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेजों में उनकी क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर प्रभाव न पड़ता हो।	श्रेणी की अपेक्षाओं के अनुरूप न होने वाले, किन्तु वर्ग I की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी सहिता सीमा के अंतर्गत आने वाले टमाटरों की संख्या या वजन के अनुसार 5%
वर्ग I	टमाटर अच्छी क्वालिटी के होंगे। वे युक्तियुक्त रूप से सुट्टे गूदे वाले होंगे और आकार, रूप और परिपक्वता के संबंध में विशिष्ट प्रकार के होने चाहिए। वे चटकपन और प्रकट हरे पृष्ठभागों से मुक्त होंगे। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं, परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, पैकेजों में उनकी क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर प्रभाव न पड़ता हो :— <ul style="list-style-type: none"> —आकार और विकास में मामूली दोष; —रंग में मामूली दोष; —मामूली छिलका संबंधी दोष; 	श्रेणी की अपेक्षाओं के अनुरूप न होने वाले, किन्तु वर्ग II की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी सहिता की सीमा के अंतर्गत आने वाले टमाटरों की संख्या या वजन के अनुसार 10%

—अत्यंत हल्का दबापन।

“शिरेदार” टमाटरों में निम्नलिखित दर्शित हो सकता है :

—भरे हुए चटके भाग, जो 1 सें. मी. से अधिक लंबे न हों;

—अधिक उभरे भाग न हों;

—कठोर न बना हुआ छोटा केंद्रीय धब्बा;

—1 वर्ग सें. मी. तक दाग का सुबेरिणीकरण;

—एक से अधिक शीर्ष वाला धब्बा न हो;

—एक वर्ग सेंटीमीटर से अनधिक कड़ा केंद्रीय धब्बा

या फल के अधिकतम व्यास के दो तिहाई से अनधिक
लंबा रेखाकार धब्बा।

वर्ग II

टमाटर युक्तियुक्त से सुटूँ गूदे वाले होंगे (किन्तु वर्ग I से मामूली तौर
पर कम सुटूँ हो सकते हैं) और उनमें भरे न गए कटाव नहीं दिखाई
देने चाहिए। उनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं, परंतु टमाटरों में
व्यावरणी, व्यावरणी बनाए रखने और रखे जाने संबंधी उनकी आवश्यक
विशिष्टता बने रहें :

—आकार, विकास और रंग में दोष;

त्रिणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले किन्तु
न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले टमाटरों की
संख्या या वजन के अनुसार 10%

—छिलके संबंधी दोष या दबापन; परंतु पाल गंभीर रूप से प्रभावित न हों;

टमाटरों की पेटियों की दशा में, डंडी से हटाए गए
टमाटरों की संख्या या वजन के अनुसार 10%

—लंबाई में 3 सेंटीमीटर से अनधिक भरे हुए कटाव।

“शिरेदार” टमाटरों में निम्नलिखित दर्शित हो सकता है :

—अधिक सुटूँ उभरा न, किन्तु विकृत हुए बिना;

—एक तुन्दी;

—केन्द्र में कड़े धब्बे, जो 2 वर्ग सें. मी. से अधिक न हों;

—दीर्घ रूप में अच्छा विकसित धब्बा।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

(i) प्रत्येक पैकेज की अन्तर्वस्तु समान होनी चाहिए और उसमें एक ही जाति, किस्म और/या वाणिज्यिक प्रकार, व्यावरणी और आकार के टमाटर होने चाहिए।

(ii) ‘उत्कृष्ट वर्ग’ और ‘वर्ग I’ में टमाटरों की परिपक्वता और रंग में समानता होनी चाहिए। इसके अतिरिक्त ‘दीर्घायताकार’ टमाटरों की लंबाई पर्याप्त रूप से एक समान होनी चाहिए।

(iii) टमाटर निम्नानुसार प्रस्तुत किए जा सकेंगे :

(क) एकल टमाटर, पुंज और छोटी डंडियों सहित या मुक्त;

(ख) टमाटरों की टहनियों के रूप में, (संपूर्ण पुष्पसमूह या पुष्पसमूह के भाग में) प्रत्येक पुष्पसमूह या उसके भाग में निम्नलिखित संख्या में टमाटर होंगे :

—3 (2 यदि पूर्व पैकेज किए गए हों,) या

—“चौरी टमाटरों” की दशा में 6 (4 यदि पूर्व पैकेज किए गए हों)।

(iv) टमाटरों का विकास और दशा ऐसी होगी, जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हो सकें :—

- परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया सहन करने के लिए, और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

5. आकार संबंधी उपबंध :

आकार का निर्धारण निम्नलिखित सारणी के अनुसार मध्यवर्तीय भाग के अधिकतम व्यास के अनुसार किया जाता है। उपबंध “चेरी टमाटरों” को लागू नहीं होंगे। “गोल” और “शिरेदार” टमाटरों के लिए 35 मि. मी. और “दीर्घायताकार” टमाटरों के लिए 30 मि. मी. का न्यूनतम आकार नियत है :

आकार कोड	व्यास (मि. मी. में)	
	न्यूनतम*	अधिकतम@
1	30 से	34 तक
2	35 से	39 तक
3	40 से	46 तक
4	47 से	56 तक
5	57 से	66 तक
6	67 से	81 तक
7	82 से	101 तक
8	102 से	और आगे

*जब टमाटर सीधी स्थिति में अभिहित व्यास के आरंभिक वृत्ताकार के माध्यम से गुजर सकता हो।

@जब टमाटर किसी भी स्थिति में, अभिहित व्यास के आरंभिक वृत्ताकार के माध्यम से गुजर सकता है।

(i) —“उत्कृष्ट वर्ग” और “वर्ग I” के टमाटरों के लिए आकार संबंधी मान का अनुपालन आवश्यक है;

(ii) —आकार संबंधी मान, टमाटरों की टहनियों को लागू नहीं होगा;

(iii) —सभी वर्गों के लिए :

“गोल” और “शिरेदार” टमाटरों के लिए 33 मि. मी. और “दीर्घायताकार” टमाटरों के लिए 28 मि. मी. के न्यूनतम आकार सहित, पैकेजों पर उपदर्शित आकार से ठीक अधिक या कम आकार के समरूप टमाटरों की संख्या या वजन के अनुसार 10%

6. रंग से संबंधित उपबंध :

किसी लॉट और परिपक्व टमाटरों के भंडारण या चमक के संकेत के रूप में रंग के वर्णन में निम्नलिखित भाषा शैली का प्रयोग किया जा सकता है :—

- परिपक्व हरा; जब टमाटर में पीला रंग विद्यमान हो;
- हरा; जब टमाटर का उपरी रूप हल्के से गहरे रंग में परिवर्तित होकर पूर्णतया हरा हो;
- चटकाव—जब टमाटर के रूप में 10% से अधिक भाग पर रंग में हरे से, भूंपीले, गुलाबी या लाल रंग में पक्के चटकाव हों;
- चित्तीदार : जब फल के 10% से अधिक किंतु 30% से अनधिक भाग पर पीला, गुलाबी या लाल रंग विद्यमान हों;
- गुलाबी : जब फल के 30% से अधिक किंतु 60% से अनधिक भाग पर गुलाबी या लाल रंग विद्यमान हो (पीला रंग सम्मिलित किए जाने योग्य नहीं हैं);
- लाल : जब फलों का 60% से अधिक किंतु 90% से अनधिक भाग गुलाबी या लाल रंग का हो;
- परिपक्व लाल : जब फल के 90% से अधिक बाहरी भाग पर लाल रंग दर्शित हो।

अनुसूची-15

केले का श्रेणी अधिधान और क्वालिटी

- केला मुसाकाए परिवार के मुसा. सप. की किसीं (चुने हुए प्रकारों) से प्राप्त फल होगा।
- न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) केला निम्नानुसार होगा :

- (क) पूर्ण (निर्देश के रूप में फलियों को लेकर);
- (ख) सुदृढ़;
- (ग) पुष्ट;
- (घ) स्वच्छ, किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;
- (ङ) गुमटों से मुक्त;
- (च) उत्पाद के सामान्य रूप को प्रभावित करने वाले कीटनाशियों से मुक्त;
- (छ) टहनी से जुड़े हुए, मुड़े हुए, फफूंदी क्षति या शुष्कन से मुक्त;
- (ज) हटाए गए पिस्टिल्स वाला;
- (झ) फलियों की विकृतता या असामान्य वक्रता से मुक्त;
- (ञ) कम तापमान से हुई क्षति से मुक्त;
- (ट) शीत भंडारण से हटाए जाने के बाद और बदली हुई वायुमण्डलीय स्थिति के अधीन ऐक किए जाने पर सधनता को छोड़कर असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;
- (ठ) किसी बाहरी गंध और/या स्वाद से मुक्त।

(ii) इसके अतिरिक्त, झुण्डों और गुच्छों में निम्नलिखित सम्मिलित होना चाहिए :—

- शीर्ष का पर्याप्त भाग सामान्य रंग, पुष्ट और फफूंद संदूषण से मुक्त;
- सफाई से काटा गया सिरा, जो प्रवणित या ग्रसित न हो, डंडी विखंडित न हो।

(iii) टमाटर निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अधिधान के लिए मापदण्ड :

श्रेणी अधिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सह्यता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	इस श्रेणी के केले उत्कृष्ट क्वालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किसीं और/या वाणिज्यिक प्रकार के होनी चाहिएं। फलियां अर्थात् हल्के बाहरी दोषों के अपवाद सहित दोषों से मुक्त होने चाहिए; किंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूपरंग, क्वालिटी और पैकेजों में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रभाव न पड़ता हो।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग 1 श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस वर्ग से संबंधित सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले केलों की संख्या या वजन के अनुसार 5%

1	2	3
वर्ग I	<p>केले अच्छी कवालिटी के होने चाहिए। ये विशिष्ट किस्म और या वाणिज्यिक प्रकार के होने चाहिए। और यह, फलियों में निम्नलिखित हल्के सामान्य दोष अनुज्ञात हैं, परंतु इनसे उत्पाद को सामान्य रूप, कवालिटी और पैकर्जें में कवालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर कोई प्रभाव न पड़ता है।</p> <p>—आकार और रंग में हल्के दोष;</p> <p>—संपूर्ण बाहरी क्षेत्र के 2 वर्ग से. मीटर से अधिक में दबाने के कारण छिल्के का दोष और अन्य बाहरी दोष, दोषों से फल के गूदे पर प्रभाव नहीं पड़ना चाहिए।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले किन्तु वर्ग II की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आप-वादिक रूप से, उस श्रेणी से संबंधित सत्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले केलों की संख्या या वजन के अनुसार 10%</p>
वर्ग II	<p>इसके अंतर्गत ऐसे केले आते हैं, जो उच्चतर वर्गों में सम्मिलित किए जाने के योग्य नहीं हैं किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। इनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं, परंतु केले कवालिटी, कवालिटी बनाए रखने और रखे जाने में अपनी आवश्यक विशिष्टता को बनाए रखें :</p> <p>—आकार और रंग में हल्के दोष; परन्तु उत्पाद केले की सामान्य विशिष्टता बनाए रखता है;</p> <p>—कुल बाहरी क्षेत्र के 4 वर्ग से. मी. से अनधिक रागड़ने, खुरचने, दबाने, दागों के कारण या अन्य कारणों से छिलका संबंधी दोष।</p> <p>दोषों से फल के गूदे पर प्रभाव नहीं पड़ना चाहिए।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले केलों की संख्या या वजन के अनुसार 10%</p>

4. अन्य अपेक्षाएँ :

(i) केलों का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए, जो उसे निम्नलिखित के लिए समर्थ हो सकें—

- किसी विशिष्ट किस्म की विशेषता के समरूप भौतिक परिपक्वता के उपयुक्त प्रक्रम पर पहुंचने के लिए;
- परिवहन और हैंडलिंग करने के लिए; और
- समाधानप्रद रूप में पकाने के लिए गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

(ii) केलों को कम से कम चार फलियों के झुंडों या गुच्छों (झुण्डों के भागों) में रखा जाना चाहिए। केलों को एकल फली के रूप में भी रखा जा सकता है।

- दो से अनधिक फलियां न होने वाले गुच्छे भी अनुज्ञात हैं, किन्तु टहनियां दूटी हुई नहीं, बल्कि साथ वाली फलियों को क्षति पहुंचाए बिना सफाई से काटी गई हों।
- पैकेज में अन्य फलों के समान विशेषता वाले तीन फलियों के एक से अनधिक गुच्छे को कतार में रखा जा सकता है।

5. आकार संबंधी उपबंध :

(i) केलों के आकार के प्रयोजनों के लिए, फलियों की लंबाई का निर्धारण ऊपरी छोर से निचले छोर के, जहाँ खाद्य गूदा समाप्त होता है, बाहरी घुमाव के साथ किया जाता है और व्यास को शाखा के अग्रभाग के बीच के अनुप्रस्थ भाग की मोटाई के रूप में परिभाषित किया जाता है। लंबाई और श्रेणी के परिमाण के लिए निर्देश फल निम्नानुसार है :

- झुंड के लिए, झुंड की बाहरी पंक्ति पर मध्यम फली,
- गुच्छों के लिए, गुच्छे की बाहरी पंक्ति पर झुंड के कटे भाग से अगली फली।

(ii) न्यूनतम लंबाई 14.0 से. मी. से कम नहीं होनी चाहिए और न्यूनतम श्रेणी 2.7 से. मी. से कम नहीं होनी चाहिए।

(iii) सभी वर्गों के लिए 14 से. मी. की न्यूनतम लंबाई के लिए 1 से. मी. की सीमा तक आकार संबंधी विशेषता को पूरा न करने वाले केलों की संख्या और आकार के अनुसार 10%

अनुसूची-16

आलूबुखारा का श्रेणी अभिधान और व्यालिटी

1. आलूबुखारा पुनुस डोमेस्टिका एल. और पुनुस सालिसिना लिंडल की किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से प्राप्त होने वाला फल होगा।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) आलूबुखारा निम्नानुसार होंगे :

- (क) सुदृढ़, रूप में ताजे;
- (ख) स्वच्छ किसी दूशमान बाह्य पदार्थ से मुक्त;
- (ग) अक्षत;
- (घ) कीटनाशियों से होने वाली क्षति से मुक्त;
- (ङ) असामान्य बाह्य से नमी मुक्त;
- (च) किसी अतिरिक्त गंध और/या स्वाद से मुक्त;
- (छ) सावधानीपूर्वक तोड़े गए।

(ii) वे, निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सह्यता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	आलूबुखारे उत्कृष्ट व्यालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म के आकार विकास और रंग के होने चाहिए। वे निम्नानुसार होने चाहिए : —दोषों से मुक्त; —व्यवहारिक रूप से किस्म के अनुसार चारों तरफ लाली से घिरे हुए; —सुदृढ़ गूदे वाले।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से उस श्रेणी की सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले आलूबुखारों की संख्या या वजन के अनुसार 5%
वर्ग I	आलूबुखारे अच्छी व्यालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म और/या वाणिज्यिक प्रकार के होने चाहिए। और उनमें निम्नलिखित मामूली दोष अनुज्ञात हो सकते हैं, परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, व्यालिटी, व्यालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर प्रभाव न पड़ता हो। —आकार संबंधी मामूली दोष; —रंग में मामूली दोष; —विकास संबंधी मामूली दोष; —बड़े आकार का छिल्का संबंधी दोष, जो फल के अधिकतम व्यास के एक तिहाई से अधिक लंबा नहीं होना चाहिए;	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से, उस श्रेणी से संबंधित सह्यता सीमा के अंतर्गत आने वाले आलूबुखारों की संख्या या वजन के अनुसार 10%

1

2

3

	<ul style="list-style-type: none"> —अन्य छिलके संबंधी दोष, जिससे प्रभावित कुल क्षेत्र, पूर्ण बाहरी भाग के 5% से अधिक न हो; —डंडी क्षतिग्रस्त या गायब हो सकती है, परंतु उसके कारण फल के सड़ने का खतरा न हो। 	
वर्ग II	<p>आलूबुखारे उच्चतर श्रेणी में सम्मिलित किए जाने योग्य नहीं है, किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं :</p> <ul style="list-style-type: none"> —आकार विकास और रंग संबंधी दोष अनुज्ञात हैं, परंतु आलूबुखारे अपनी विशेषता को बनाए रखते हैं; —फलों के बाहरी रूप को बिगाड़ने और उसकी क्वालिटी को बनाए रखने के लिए अयोग्य छिलके संबंधी दोष अनुज्ञात हैं, परंतु ये संपूर्ण बाहरी भाग के 10% से अधिक न हों। 	<p>वर्ग की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले आलूबुखारों की संख्या या वजन के अनुसार 10%</p>

4. अन्य अपेक्षाएँ :

आलूबुखारे पर्याप्त रूप से विकसित और समाधानप्रद रूप में परिपक्वता दर्शित करने वाले होने चाहिए। आलूबुखारों का विकास और प्रदर्शन ऐसा होना चाहिए, जिससे वे निष्पलिखित के लिए समर्थ हो सकें—

- परिवहन और हैंडलिंग करने के लिए; और
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

5. आकार संबंधी उपबंध :

आकार का निर्धारण मध्यमात्रि भाग के अधिकतम व्यास के अनुसार किया जाता है :—

बड़े किस्मों के फल (न्यूनतम) (मि. मी.)	अन्य किस्में (न्यूनतम) (मि. मी.)	मिलाबेलेस और आलूबुखारा किस्में (न्यूनतम) (मि. मी.)
उत्कृष्ट वर्ग	40	28
वर्ग I	35	28
वर्ग II	30	25

आकार संबंधी स्थिता : सभी वर्गों के लिए न्यूनतम आकार से अंतर वाले या पैकेजों पर वर्णित आकार से 3 मि. मी. से अधिक या कम आकार के आलूबुखारों की संख्या या वजन के अनुसार 10%

अनुसूची-17

पपीते का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. पपीता कैरिकाकै परिवार के कारिका पापया एल. की किस्मों से प्राप्त होने वाला फल होगा।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) पपीता निम्नानुसार होगा :

(क) पूर्ण;

(ख) रूप में ताजा;

(ग) सुदृढ़;

(घ) स्वस्थ, ऐसी दुर्गम्य या सड़न से प्रभावित उत्पाद, जो इसे उपभोग के लिए अनुपयुक्त हो, अपवर्जित है;

(ङ) स्वच्छ किसी प्रकार अनुपयुक्तता से मुक्त;

(च) उत्पाद के सामान्य रूपरंग को प्रभावित करने वाले कीटनाशियों से मुक्त;

(छ) कम और/या उच्च तापमान से होने वाली क्षति से मुक्त;

(ज) शीत भंडारण से हटाने के बाद की संधनन को छोड़कर, असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;

(झ) किसी अतिरिक्त गंध और/या स्वाद से मुक्त;

(ज) वृत्तक, यदि विद्यमान हों, 1 सें. मी. से अधिक लंबे नहीं होने चाहिए।

(ii) पपीता, निर्यात के लिए कोडेक्स घोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होगा।

3. श्रेणी अधिधान के लिए मापदण्ड :

श्रेणी अधिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सह्यता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	इस वर्ग के पपीते उत्कृष्ट क्वालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म और/या वाणिज्यिक प्रकार के होने चाहिए। वे अत्यंत मामूली बाहरी दोषों के अपवाद सहित, दोषों से मुक्त होने चाहिए, परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेजों में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर प्रभाव न पड़ता हो।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से, उस श्रेणी सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले पपीतों की संख्या या वजन के अनुसार 5%
वर्ग I	इस वर्ग के पपीते अच्छी क्वालिटी के होने चाहिए। वे विशिष्ट किस्म और/या वाणिज्यिक प्रकार के होने चाहिए। इनमें निम्नलिखित मामूली दोष हो सकते हैं, परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेजों में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर प्रभाव न पड़ता हो :	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से, उस श्रेणी सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले पपीतों की संख्या या वजन के अनुसार 10%
	<ul style="list-style-type: none"> —आकार संबंधी मामूली दोष; —मामूली छिलका संबंधी दोष (अर्थात् मशीनी चोट, धूप के धब्बे और या लैटेक्स के जलन दाग) प्रभावित कुल क्षेत्र पूरे भाग के 10% से अधिक न हो। <p>दोषों से किसी भी दशा में फल का गूदा प्रभावित नहीं होना चाहिए।</p>	
वर्ग II	इस वर्ग में ऐसे पपीते आते हैं जो उच्चतर श्रेणी में सम्मिलित किए जाने योग्य नहीं हैं, किन्तु जो न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। इनमें निम्नलिखित दोष हो सकते हैं, परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेजों में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर प्रभाव न पड़ता हो :	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाले पपीतों की संख्या या वजन के अनुसार 10%

—आकार संबंधी मामूली दोष;

—मामूली छिलका संबंधी दोष (अर्थात्, मशीनी चोट, धूप के धब्बे और/या लैटेक्स के जलन दाग)/प्रभावित कुल क्षेत्र पूरे भाग के 15 प्रतिशत से अधिक न हो;

—नाशकजीवों द्वारा पहुँचाए गए हल्के निशान;

दोषों से फल का गूदा प्रभावित नहीं होना चाहिए।

4. अन्य अपेक्षाएं :

(i) पपीते सावधानीपूर्वक तोड़े गए होने चाहिए और समुचित डिग्री पर विकसित और परिपक्व होने चाहिए, विशिष्ट किस्म और व्यायामिक प्रकार और उस क्षेत्र का जिसमें वे उगाए गए हैं, ध्यान रखा जाएगा।

(ii) पपीतों का विकास और स्थिति ऐसी होगी, जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हो सकें :

—परिवहन और हैंडलिंग करने के लिए;

—गंतव्य स्थान पर संतोषजनक रूप में पहुँचने के लिए।

5. आकार संबंधी उपर्युक्त :

आकार का निर्धारण निम्नलिखित सारणी के अनुसार 200 ग्राम न्यूनतम वजन सहित फल के वजन के अनुसार किया जाता है :

आकार कोड	वजन (ग्राम में)
अ	200—300
आ	301—400
इ	401—500
ई	501—600
उ	601—700
ऊ	701—800
ए	801—1100
ऐ	1101—1500
ओ	1501—2000
औ	> 2001

आकार संबंधी सह्यता : सभी ब्रेगियों के लिए, सबसे छोटे आकार सीमा में ऐक किए गए पपीतों के लिए न्यूनतम 190 ग्राम सहित, ऐकेजों में उपदर्शित आकार के ठीक कम और/या समान आकार वाले पपीतों की संख्या या वजन के अनुसार 10%

अनुसूची-18

लहसुन का श्रेणी अभिधान और व्यालिटी

1. लहसुन, एलियुम सेटिवुम एल. किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से प्राप्त किया जाएगा। वे, (1) ताजे, (2) अर्द्धशुष्क, या (3) शुष्क हो सकते हैं।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) लहसुन कंद निम्नानुसार होंगे :

- (क) ठोस, देखने में ताजा;
- (ख) स्वच्छ किसी दृश्यमान बाह्य पदार्थ से मुक्त; देखने में ताजा;
- (ग) सुख्द;
- (घ) कीटनाशियों से होने वाली क्षति से मुक्त;
- (ङ) पाले और धूप से होने वाली क्षति से मुक्त;
- (च) बाह्यरूप से दृश्यमान अंकुरों से मुक्त;
- (छ) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;
- (ज) किसी अतिरिक्त गंध और/या स्वाद से मुक्त;

(ii) वे, नियांत के लिए, कोडेस पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

पाद टिप्पण : (1) ताजी लहसुन से हरी डंडी वाला ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसके कंद की बाहरी परत ताजी है;

(2) अर्द्धशुष्क लहसुन से डंडी वाला ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसके कंद की बाहरी परत पूरी तरह शुष्क नहीं है।

(3) शुष्क लहसुन से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें डंडी, कंद की बाहरी परत और प्रत्येक गंठी के आसपास की परत पूरी तरह शुष्क है।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदण्ड :

श्रेणी अभिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएँ	श्रेणी सह्यता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	लहसुन उत्कृष्ट व्यालिटी की होगी। वे विशिष्ट किस्म और/या वाणिज्यिक प्रकार की होगी। कंद निम्नानुसार होंगे : <ul style="list-style-type: none"> —अक्षत; —आकार में एक समान; —उचित रूप से साफ; वे अत्यंत मामूली बाहरी धब्बों से अपवाद सहित दोषमुक्त होनी चाहिए, परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रंगरूप, व्यालिटी, पैकेजों में व्यालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर प्रभाव न पड़ता हो। गंठियां एक साथ जुड़ी होनी चाहिए। शुष्क लहसुन की जड़ें कंद से बराबर कटी होनी चाहिए।	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से, उस श्रेणी सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाले लहसुन के वजन के अनुसार 5%
वर्ग I	लहसुन अच्छी व्यालिटी की होगी। वे विशिष्ट किस्म और/या वाणिज्यिक प्रकार की होगी। कंद निम्नानुसार होंगे : <ul style="list-style-type: none"> —अक्षत; —उचित रूप से आकार में एक समान; 	श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से, उस श्रेणी सह्यता की सीमा के अंतर्गत आने वाली लहसुन के वजन के अनुसार 10%

औरपि, निम्नलिखित मामूली दोष अनुज्ञात हो सकते हैं, परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेजों में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर प्रभाव न पड़ता हो।

—कंद की बाहरी परत पर मामूली दरारें;

गंठियां युक्तियुक्त रूप से एक साथ जुड़ी होनी चाहिए।

वर्ग II

—ऐसे लहसुन जो उच्चतर श्रेणी में सम्मिलित किए जाने योग्य नहीं हैं, किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। निम्नलिखित दोष अनुज्ञेय हैं, परंतु लहसुन, क्वालिटी, क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशिष्टता को बनाए रखती हों :

—कंद की बाहरी परत में दरारें या बाहरी परत का गायब भाग;

—नाशकजीवों द्वारा पहुंचाए गए हल्के निशान;

—भरी गई चोट;

—हल्के दाग;

—असामान्य आकार;

—तीन तक गंठियों का गायब होना।

श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली लहसुन के वजन के अनुसार 10%

4. अन्य अपेक्षाएँ :

I. लहसुन का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हो सकें :

—परिहवन और हैंडलिंग करने के लिए;

—गंतव्य स्थान पर संतोषजनक रूप में पहुंचने के लिए।

II. लहसुन निम्नानुसार रखी जानी चाहिए—

(i) पैकेजों में डंडियों के साथ खुली, डंडियों की लंबाई :

—ताजी और अद्वशुष्क लहसुन की दशा में 10 सें.मी.

—शुष्क लहसुन की दशा में 3 सें.मी.

से अधिक नहीं होनी चाहिए।

(ii) कंदों की संख्या,

—शुद्ध वजन के अनुसार गुच्छों में।

डंडियां बराबर होनी चाहिए।

(iii) शुष्क और अद्वशुष्क लहसुन की दशा में, निम्नानुसार तनियों में—

कंदों की संख्या, प्रति तनी में कम से कम छह कंद हों;

शुद्ध वजन।

गुच्छों या तनियों में रखे जाने की दशा में, प्रत्येक पैकेज में एक समान विशिष्टता (कंदों की संख्या या शुद्ध वजन में) होनी चाहिए।

डंडियों को, रखे जाने के ढंग पर ध्यान दिए बिना सफाई से काटा जाना चाहिए, जैसे कि 'उत्कृष्ट' वर्ग में वर्गीकृत शुष्क लहसुन की दशा में जड़ को काटा जाता है।

III. पैकेजों पर "ताजी लहसुन", "अद्वशुष्क लहसुन" लिखा जाएगा।

5. आकार संबंधी उपबंध :

I. आकार का निर्धारण मध्यवर्तीय भाग के अधिकतम व्यास के अनुसार किया जाता है।

(i) 'उत्कृष्ट' वर्ग में वर्गीकृत लहसुन के लिए 45 मि. मी. और वर्ग I और वर्ग II में वर्गीकृत लहसुन के लिए 30 मि. मी. का न्यूनतम व्यास होगा।

(ii) कटी डंडियों वाली—या गुच्छों में—खुली रखी गई लहसुन के लिए, एक पैकेज में सबसे बड़े और सबसे छोटे कंद के बीच व्यास का अंतर निम्नलिखित से अधिक नहीं होगा :

- जहां सबसे छोटे कंद का व्यास 40 मि. मी. से कम है, 15 मि. मी.;
- जहां सबसे छोटे कंद का व्यास 40 मि. मी. या उससे अधिक है, 20 मि. मी.।

II. आकार संबंधी सह्यता :

सभी श्रेणियों के लिए आकार और उपदर्शित आकार से संबंधित अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किंतु विनिर्दिष्ट किए गए आकार से ठीक कम या अधिक आकार के अनुरूप होने वाले कंदों को वजन के अनुसार 10%। इस सह्यता के अंतर्गत, 3% से अनधिक कंदों का व्यास, न्यूनतम विनिर्दिष्ट व्यास से छोटा, किंतु 25 मि. मी. से अन्यून हो सकता है।

III. गंठी सहित लहसुन का न्यूनतम व्यास उत्कृष्ट वर्ग के लिए 20 मि. मी. और वर्ग I और वर्ग II के लिए 15 मि. मी. हो सकता है।

अनुसूची-19

प्याज का श्रेणी अधिकान और क्वालिटी

1. प्याज एलियम सेपा सल. किस्मों (चुने हुए प्रकारों) से प्राप्त होगा।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :

(i) प्याज निम्नानुसार होंगे :

- (क) अक्षत;
- (ख) ठोस, ऐसी दुर्गंध या सड़न से प्रभावित उत्पाद को, जो उसे उपभोग के लिए अनुपयुक्त हो, अपवर्जित किया जाता है;
- (ग) स्वच्छ किसी प्रकट अनुपयुक्तता से मुक्त;
- (घ) पाले से होनी वाली क्षति से मुक्त;
- (ङ) आशयित उपयोग के लिए पर्याप्त रूप से शुष्क (भंडारण के लिए प्याजों की दशा में, कम से कम पहली दो परतें और डंडी पूर्णतया शुष्क होनी चाहिए);
- (च) खोखली या कठोर डंडी के बिना;
- (छ) व्यावहारिक रूप से कीटनाशियों से मुक्त;
- (ज) व्यावहारिक रूप से कीटनाशियों से होने वाली क्षति से मुक्त;
- (झ) सभी असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;
- (ज) किसी बाहरी गंध और/या स्वाद से मुक्त।

डंडियां मरोड़कर तोड़ी हुई या सफाई से कटी होनी चाहिए और लंबाई में 6 सें. मी. से अधिक नहीं होनी चाहिए (सिवाय प्याज की तनियों के)।

(ii) ये, निर्यात के लिए कोडेक्स पोषण संबंधी आयोग द्वारा यथाअधिकथित भारी धातुओं और कीटनाशकों के अवशिष्ट स्तरों तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदण्ड के अनुरूप होंगे।

3. श्रेणी अधिधान के लिए मापदंड :

श्रेणी अधिधान	श्रेणी के लिए अपेक्षाएं	श्रेणी सहृदयता
1	2	3
उत्कृष्ट वर्ग	<p>प्याज उत्कृष्ट क्वालिटी की होंगी। वे विशिष्ट किस्म और या वाणिज्यिक प्रकार की होंगी। कंद निम्नानुसार होंगे :</p> <ul style="list-style-type: none"> —सुदृढ़ और एक साथ जुड़े हुए; —अनंत्रिक (बाह्य रूप से प्रकट अंकुरों से मुक्त); —उचित रूप से स्वच्छ; —असामान्य विकास के कारण होने वाले उभारों से मुक्त; —जड़ गुच्छों से मुक्त। औरपि, पूरी तरह परिपक्व होने से पूर्व काटे गए प्याजों की दशा में, जड़ गुच्छे अनुज्ञात हैं। <p>वे अत्यंत सामूली बाहरी धब्बे से अपवाद सहित दोषमुक्त होंगे, परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेजों में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर प्रभाव न पड़ता हो।</p>	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले, किन्तु वर्ग I श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से, उस श्रेणी की सहृदयता की सीमा के अंतर्गत आने वाले प्याज की संख्या या वजन के अनुसार 5%</p>
वर्ग I	<p>प्याज अच्छी क्वालिटी की होगी। वे विशिष्ट किस्म और या वाणिज्यिक प्रकार की होंगी। कंद निम्नानुसार होंगे :</p> <ul style="list-style-type: none"> —सुदृढ़ और एक साथ जुड़े हुए; —अनंत्रिक (बाह्य रूप से प्रकट अंकुरों से मुक्त); —असामान्य विकास के कारण होने वाले उभारों से मुक्त; —जड़ गुच्छों से मुक्त। औरपि, पूरी तरह परिपक्व होने से पूर्व काटे गए प्याजों की दशा में, जड़ गुच्छे अनुज्ञात हैं। <p>औरपि, निम्नलिखित मामूली दोष अनुज्ञात हैं, परंतु इनसे उत्पाद के सामान्य रूप, क्वालिटी, पैकेजों में क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने पर प्रभाव न पड़ता हो।</p> <ul style="list-style-type: none"> —आकार संबंधी दोष; —रंग में मामूली दोष; —हल्के धब्बे, जो गूदे को संरक्षित करने वाली अंतिम परत को प्रभावित न करते हों, परंतु ये कंद के एक-पांचवें बाहरी हिस्से पर न फैले हों। —बाहरी परतों में मोटी दरारें, परंतु गूदा सुरक्षित हो। 	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले किन्तु वर्ग II श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा करने वाले या आपवादिक रूप से, उस श्रेणी सहृदयता की सीमा के अंतर्गत आने वाली प्याज की संख्या या वजन के अनुसार 10%</p>
वर्ग II	<p>ऐसी प्याज जो उच्चतर श्रेणी में सम्मिलित किए जाने योग्य नहीं है, किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती है। वे उपयुक्त रूप से ठोस होंगी। निम्नलिखित दोष अनुज्ञात हैं, परंतु प्याज क्वालिटी, क्वालिटी बनाए रखने और रखे जाने के संबंध में अपनी आवश्यक विशिष्टता को बनाए रखती हैं :</p> <ul style="list-style-type: none"> —आकार संबंधी दोष; —रंग में दोष; —बाहर से दृश्यमान अंकुरन के पूर्व चिन्ह (रखे जाने वाली प्रति यूनिट की संख्या या वजन के अनुसार 10%); —रगड़ने के निशान; —नाशकजीवों या बीमारी से होने वाले हल्के निशान; 	<p>श्रेणी की अपेक्षाओं को पूरा न करने वाले किन्तु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करने वाली प्याज की संख्या या वजन के अनुसार 10%</p>

- छोटी भरी हुई दरारें;
- हल्की भरी हुई चोरें; जिनसे क्वालिटी बनाए रखने में बाधा पड़ने की संभावना न हो;
- जड़ गुच्छे;
- ऐसे दाग, जो गूदे को संरक्षित रखने वाली अंतिम शुष्क परत को प्रभावित न करते हों, परंतु ये कंद के आधे से अधिक बाहरी भाग पर फैले हुए न हों;
- बाहरी परतों पर दरारें और कंद के एक तिहाई से अधिक की बाहरी परतों के किसी भाग का न होना, परंतु गूदे को नुकसान न हुआ हो।

4. अन्य अपेक्षाएँ :

I. प्याज का विकास और स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हो सकें :

- परिहवन और हैंडलिंग करने के लिए;
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक रूप में पहुंचने के लिए।

II. प्याज निम्ननानुसार रखी जानी चाहिए—

- परतों में व्यवस्थित करके;
- पैकेजों में खुले (जिसके अंतर्गत पुंज धानियां भी हैं);
- तनियों में :-

कठिपय संख्या में कंद में, जिस दशा में, कंदों में कम से कम छह प्याज (पूरी तरह से शुष्क डंडियों में) होने चाहिए; या शुद्ध वजन के अनुसार

तनीदार प्याजों के लिए किसी भी पैकेज में तनियों की विशिष्टता एक समान होनी चाहिए (कंद की संख्या या वजन)।

5. आकार संबंधी उपबंध :

I. आकार का निर्धारण निम्नलिखित सारणी के अनुसार मध्यवर्तीय भाग के अधिकतम व्यास के अनुसार किया जाता है :

आकार कोड	व्यास (मि. मी. में)	एक ही पैकेज में सबसे छोटे और सबसे बड़ी प्याजों के बीच का अंतर (मि. मी. में)
अ	10—20	5
ब	21—40	15
इ	41—70	20
ई	71 और अधिक	30

न्यूनतम व्यास 10 मि. मी. है।

II. आकार संबंधी सम्मति : सभी श्रेणियों के लिए, पता लगाए गए आकार को पूरा न करने वाले, किंतु इससे 20% से अधिक ऊपर या कम व्यास वाली प्याजों के वजन के अनुसार 10%

[फा. सं. 18011/2/2003-एस. II]
पी. के. अग्रवाल, संयुक्त सचिव (कृषि विपणन)

MINISTRY OF AGRICULTURE
(Department of Agriculture and Co-operation)

New Delhi, the 14th June, 2004

G.S.R. 220.—Whereas the draft of the Fruits and Vegetables Grading and Marking Rules, 2003 were published as required by Section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) at pages 2065—2132 of the Gazette of India, Part II, Section 3, Sub section (i) dated 20-9-03 vide GSR 335, dated 3rd September, 2003 for inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby ;

And whereas copies of the said Gazette were made available to the public on 21st September, 2003 ;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft rules have been duly considered by the Central Government ;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by Section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937), and in supersession, of (1) the Grapes Grading and Marking Rules, 1937, (2) the Plums Grading and Marking Rules 1938, (3) the Onion Grading and Marking Rules, 1964, (4) the Banana Grading and Marking Rules, 1980, (5) the Mangoes Grading and Marking Rules, 1981, (6) the Pineapple Grading and Marking Rules, 1982, (7) the Guavas Grading and Marking Rules, 1996 and (8) the Garlic Grading and Marking Rules, 2002, except as respects things done or committed to be done before such supersession the Central Government hereby makes the following rules, namely :—

RULES

1. Short-title, application and commencement :—

- (i) These rules may be called the Fruits and Vegetables Grading and Marking Rules, 2004.
- (ii) They shall apply to commercial varieties of Fruits and Vegetables.
- (iii) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

2. Definitions :—In these rules, unless the context otherwise requires :—

- (i) “Agricultural Marketing Adviser” means the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India ;
- (ii) “Authorised packer” means a person or a body of persons who has been granted a certificate of authorisation to grade and mark fruits and vegetables in accordance with the grade standards and procedure prescribed under these rules ;
- (iii) “Certificate of Authorisation” means a certificate issued under the provisions of the General Grading and Marking Rules, 1988 authorising a person or a body of persons to grade and mark fruits and vegetables with the grade designation mark ;
- (iv) “General Grading and Marking Rules” means the General Grading and Marking Rules, 1988 made under section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) ;
- (v) “Grade designation” means a designation prescribed as indicative of the quality of fruits and vegetables ;
- (vi) “Grade designation mark” means the “Agmark Insignia” referred to in rule 3 ;
- (vii) “Schedule” means a Schedule appended to these rules.

3. Grade designation mark.—The grade designation mark shall consist of “AGMARK insignia” consisting of a design incorporating the certificate of authorisation number, the word “AGMARK”, name of commodity and grade designation resembling the design as set out in Schedule-I.

4. Grade designation and quality :—The grade designation and quality of fruits and vegetables shall be as set out in Schedules II to XIX.

5. Method of packing :—

- (i) Fruits and vegetables shall be packed in such a way as to protect the produce properly.
- (ii) The materials used inside the package must be new, clean and of such a quality as to avoid causing any external or internal damage to the produce.

- (iii) The use of materials particularly of paper or stamps bearing trade specifications is permitted provided the printing or labelling has been done with non toxic ink or glue.
- (iv) Fruits and vegetables shall be packed in each container in compliance with the recommended international code (CAC/RCP 44—1995) of practice for Packaging and Transport of Tropical Fresh Fruits and Vegetables for export and as per the instructions issued by the Agricultural Marketing Adviser from time to time for domestic market.
- (v) The containers shall meet the quality, hygiene, ventilation and resistance characteristics to ensure suitable, handling, shipping and preserving of the Fruits and Vegetables. Packages must be free of harmful foreign matter and obnoxious smell.
- (vi) Contents of each package or lot must be uniform and contain only Fruits and Vegetables of same origin, variety and grade designation.
- (vii) The visible part of the contents of the package (if present) must be representative of the entire content.
- (viii) Contents of package may have different fruits and vegetables of different grades as per buyer's requirements with proper labelling.

6. Method of Marking and Labelling :—

- (i) The grade designation mark shall be securely affixed to or printed on each package in a manner approved by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf.
- (ii) The following particulars shall be clearly and indelibly marked on each package, namely :—
 - (a) Name of the commodity ;
 - (b) Variety ;
 - (c) Grade designation ;
 - (d) Size code (if prescribed) ;
 - (e) Lot/batch/code number ;
 - (f) Country of origin ;
 - (g) Net weight/No. of units ;
 - (h) Name and address of the packer/exporter ;
 - (i) Best before date (where applicable) ;
 - (j) Storage condition, if any ;
 - (k) Date of packing ;
 - (l) Such other particulars as may be specified by the Agricultural Marketing Adviser.
- (iii) The ink used for marking on packages shall be of such quality which may not contaminate the product.
- (iv) The authorised packer may, after obtaining the prior approval of the Agricultural Marketing Adviser, mark his private trade mark or trade brand on the graded packages provided that the same do not indicate quality other than that indicated by the grade designation mark affixed to the graded packages in accordance with these rules.

7. Fruits and vegetables may be graded and marked as per buyer's requirements for exports provided the minimum requirements specified in the relevant schedule are met.

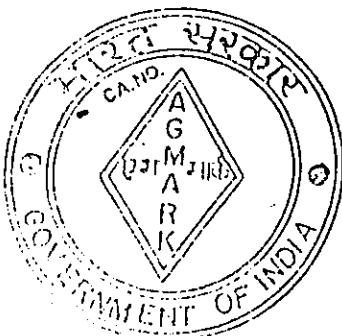
8. For domestic trade, fruits and vegetables shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides, aflatoxin and other food safety parameters as specified in Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

9. **Special conditions of certificate of authorisation** :—In addition to the conditions specified under sub-rule (8) of the rule 3 of the General Grading and Marking Rules, every authorised packer shall follow all instructions prescribed by Agricultural Marketing Adviser from time to time.

SCHEDULE-I

(See rule 3)

(Design of Agmark Insignia)



NAME OF COMMODITY

GRADE

SCHEDULE - II

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF TABLE GRAPES

1. Table Grapes shall be fruits obtained from varieties (cultivars) of *Vitis vinifera* L.

2. **Minimum requirements :**

(i) Bunches and berries of Table grapes shall be :

- (a) clean, sound, free of any visible foreign matter ;
- (b) free of pests, affecting the general appearance of the produce ;
- (c) free of damage caused by pests or diseases ;
- (d) free of abnormal external moisture ;
- (e) free of any foreign smell and/or taste ;
- (f) free of all visible traces of moulds ;

(ii) Berries shall be intact, well formed and normally developed ;

(iii) Table grapes shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

(iv) Table grapes shall have minimum soluble solids of 16 degrees Brix.

(v) Table grapes shall have minimum sugar/acid ratio of 20 : 1.

Footnote : Pigmentation due to sun is not a defect.

3. Criteria for grade designation :

Grade designation	Grade requirements	Provision concerning sizing	Grade tolerances
1	2	3	4
Extra class	Grapes must be of superior quality. The bunches must be typical of variety in shape, development and colouring and have no defects. Berries must be firm, firmly attached to the stalk, evenly spaced along the stalk and have their bloom virtually intact.	As per table "A"	5% by weight of bunches not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of class I grade or exceptionally coming within the tolerances of that grade.
Class I	Grapes must be of good quality. The bunches must be typical of variety in shape, development and colouring. Berries must be firm, firmly attached to the stalk and, as far as possible, have their bloom intact. They may, however, be less evenly spaced along the stalk than in the extra class. Following slight defects may be there, provided these do not affect the general appearance of the produce and keeping quality of the package. —a slight defect in shape, —a slight defect in colouring.	-do-	10% by weight of bunches not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of class II grade or exceptionally coming within the tolerances of that grade.
Class II	The bunches may show defects in shape, development and colouring provided these do not impair the essential characteristics of the variety. The berries must be sufficiently firm and sufficiently attached. They may be less evenly spaced along the stalk than Class I grade. Following defects may be there, provided these do not affect the general appearance of the produce and keeping quality of the package. —defects in shape, —defects in colouring, —slight sun scorch affecting the skin only, —slight bruising, —slight skin defects.	-do-	10% by weight of bunches not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.

4. Other requirements :

- (i) Grapes must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and ripeness in accordance with criteria proper to the variety and/or commercial type and to the area in which they are grown. The development and condition of the Grapes must be such as to enable them ;
 - to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

TABLE 'A'
PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the weight of bunches (in gms.). The following minimum (in gms.) requirements per bunch are laid down for large and small berries grapes.

Grade	Large berries	Small berries
Extra class	200	150
Class I	150	100
Class II	100	75

Size Tolerance :

Extra class, Class I, Class II : 10% by weight of bunches not satisfying the size requirements for the grade, but meeting the size requirements for the grade immediately below.

SCHEDULE - III

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF LITCHI

1. Litchis shall be fruit obtained from Varieties (cultivars) of *litchi chinensis* Sann. of Sapindaceae family ;

2. **Minimum requirements—**

(i) Litchi shall be :

- (a) whole, sound, fresh in appearance ;
- (b) clean, free of any visible foreign matter ;
- (c) free of pests affecting the general appearance of the produce ;
- (d) free of damage caused by pests ;
- (e) free of abnormal external moisture excluding condensation following removal from cold storage ;
- (f) free of any foreign smell and/or taste ;
- (g) free of damage and abrasion ;
- (h) free of brown markings ;

(ii) Litchis shall have minimum equatorial diameter of 23 mm.

(iii) Litchis shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. **Criteria for grade designation :**

Grade designation	Grade requirements	Grade tolerances	
		1	2
Extra class	Litchis must be of superior quality. They must have the shape, development and colouring that are typical of the variety and (or) varietal type. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.	5% by number or weight of Litchis not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.	3

1	2	3
Class I	<p>Litchis must be of good quality. They must be characteristic of the variety and (or) commercial type. The following slight defects however may be allowed provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package :</p> <ul style="list-style-type: none"> —slight defects in shape ; —slight defects in colouring ; —slight skin defects <p>provided these do not exceed a total area of 0.25 sq. cm.</p>	10% by number or weight of Litchis not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of class II grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	<p>This grade includes Litchis which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements specified in general characteristics. The following defects may be allowed, provided, the Litchis retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation ;</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape ; —defects in colouring ; —skin blemishes provided these do not exceed a total area of 0.5 sq. cm. 	10% by number or weight of Litchis not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

4. Other requirements :

- (i) Litchis shall be carefully picked and must be sufficiently developed and matured. The development and condition of the Litchis must be such as to enable them :
 - to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) Litchis shall be presented under one of the following forms :
 - (a) Individually—In this case the pedicel must be cut at the first knot and the maximum length of the stalk must not extend more than 2 mm. beyond the top of the fruit. Litchis in special grade must be presented individually.
 - (b) In bunches — In this case the bunch must include more than three attached and well formed Litchis. The branch must not exceed 15 cm. in length.

5. Provisions concerning sizing :

Grade	Maximum equatorial diameter (in mm.) (minimum)
Extra class	33
Class-I	28
Class-II	23

Footnote : (1) A maximum size range of 10 mm. between fruits in each package is permitted.

(2) Size tolerance—For all grades, 10% by number or weight of litchis not satisfying the requirements as regards the minimum size, provided, however that the diameter is not less than 23 mm.

SCHEDULE - IV

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF MANGOES

1. Mangoes shall be fruits obtained from Varieties (cultivars) of plant *Mangifera indica* L. of Anacardiaceae family.

2. Minimum requirements :

(i) Mangoes shall be :—

- (a) whole, firm, sound and fresh in appearance. Produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded ;
- (b) clean, practically free of any visible foreign matter ;
- (c) free of black necrotic stains or trails ;
- (d) free of marked bruising ;
- (e) free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage ;
- (f) free from damage caused by low/or high temperature ;
- (g) free of any foreign smell and (or) taste ;
- (h) free of damage caused by pests ;
- (i) sufficiently developed and display satisfactory ripeness ;

(ii) When a peduncle is present, it shall not be no longer than 1.0 cm.

(iii) Mangoes shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. Criteria for grade designation :

Grade designation	Grade requirements		Grade tolerances
	1	2	3
Extra class	Mangoes must be of superior quality. They must be characteristic of the variety. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package		5% by number or weight of mangoes not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	Mangoes must be of good quality. They must be characteristic of the variety. Mangoes may have following slight defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package : <ul style="list-style-type: none"> —slight defects in shape ; —slight skin defects due to rubbing or sunburn, suberized stains due to resin exudation (elongated trails included) and healed bruises not exceeding 2, 3, 4, 5 sq. cm. for size groups A, B, C, D respectively. 		10% by number or weight of mangoes not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

1	2	3
Class II	<p>This grade includes mangoes which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Mangoes may have following defects, provided they retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape ; —skin defects due to rubbing or sunburn, suberized stains due to resin exudation (elongated trails included) and healed bruises not exceeding 4, 5, 6, 7 sq. cm. for size groups A, B, C, D respectively. 	10% by number or weight of mangoes not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

Footnote :— In Class I and Class II, scattered suberized rusty lenticels, as well as yellowing of green varieties due to exposure to direct sunlight, not exceeding 40% of the surface and not showing any signs of necrosis are allowed.

4. Other requirements :

The development and condition of the mangoes must be such as to enable them :

- to ensure a continuation of the maturation process until they reach the appropriate degree of maturity corresponding to the varietal characteristics ;
- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

5. Provisions concerning sizing

Size is determined by the weight of the fruit, in accordance with the following table :

Size Code	Weight (in grams)	Maximum permissible difference between fruits within the package (in grams)
A	100 – 200	50
B	201 – 350	75
C	351 – 550	100
D	551 – 800	125

Size Tolerances : For all grades, 10% by number or weight of mangoes in each package are permitted to be outside (above or below) the groups size range by 50% of the maximum permissible difference for the group. In the smallest size range, mangoes must not be less than 90 gms. and for those in the largest size range a maximum of 925 grams applies, as follows :

Size code	Normal size range	Permissible size range (10% of fruit/package exceeding the normal size range).	Max. permissible difference between fruit in each package
A	100–200	90–220	50.0
B	201–350	180–425	112.5
C	351–550	251–650	150
D	551–800	426–925	187.5

SCHEDULE - V

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF POMEGRANATE

1. Pomegranates shall be fruits obtained from Varieties (cultivars) of plant *Punica granatum L.* of *Puniaceae* family :

2. Minimum requirements :

(i) Pomegranates shall be :

- (a) fresh in appearance ;
- (b) mature and solid in feel ;
- (c) clean, free from any visible foreign matter;
- (d) free from pests affecting the general appearance of the produce ;
- (e) free of damage caused by pests ;
- (f) free of cracking of skin, mechanical injury/rubbing, staining ;
- (g) free of abnormal external moisture excluding condensation following removal from cold storage ;
- (h) free of any foreign smell or taste ;
- (i) free of any pronounced blemishes ;

(ii) Pomegranates should not be affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption.

(iii) Pomegranates shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. Criteria for grade designation :

Grade designation	Grade requirements		Grade tolerances
	1	2	3
Extra class	Pomegranates must be of superior quality. They must have the shape, development and colouring that are typical of the variety and/or commercial type. They must be free of defects with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.		5% by number or weight of Pomegranate not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I or exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	Pomegranates must be of good quality. They must be characteristics of the variety and/or commercial type. They may have following slight defects provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package : <ul style="list-style-type: none"> —slight defects in shape ; —slight defects in colouring ; —slight skin defects (i.e. scratches, scars, scraps and blemishes) provided these do not exceed 5% of the total surface area. 		10% by number or weight of Pomegranate not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of class II or exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

1

2

3

Class II	<p>This grade includes Pomegranates which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Following defects may be there provided the Pomegranates retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape ; —defects in colouring ; —skin defects (scratches, scars, scrapes and blemishes) provided these do not exceed 10% of total surface area. 	10% by number or weight of Pomegranates not satisfying requirements of the grade but meeting the minimum requirements.
----------	---	--

4. Other requirements :

Pomegranates must be carefully picked and have reached an appropriate degree of development and ripeness in accordance with criteria proper to the variety and/or commercial type and to the area in which they are grown.

The development and condition of the Pomegranate must be such as to enable them;

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

5. Provisions concerning sizing :

Size is determined by the weight or maximum diameter of the equatorial section of the fruit, in accordance with the following table :

Size Code	Weight in grams (Minimum)	Diameter in mm. (Minimum)
A	400	90
B	350	80
C	300	70
D	250	60
E	200	50

Size tolerance :

- (i) For all grades, 10% by number or weight of pomegranate corresponding to the size immediately above and/or below than indicated on the package.
- (ii) The maximum size range of 8 mm between fruit in each package is permitted.

SCHEDULE - VI

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF PINEAPPLE

1. Pineapple shall be fruit obtained from Varieties (cultivars) of plant *Ananas comosus* (L) Merr. of Bromeliaceae family.

2. Minimum requirements :

- (i) Pineapple shall be :
 - (a) whole, with or without the crown, fresh in appearance ;
 - (b) Crown when present, shall be free of dead or dried leaves ;

- (c) clean, sound, free of any visible foreign matter, free of internal browning, free from pests affecting the general appearance of the produce;
- (d) free of damage caused by pests;
- (e) free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
- (f) free of any foreign smell and/or taste;
- (g) free of pronounced blemishes;
- (h) free of damage caused by low and/or high temperature;

(ii) Pineapples shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. Criteria for grade designation :

Grade designation	Grade requirements	Total soluble solids in Brix degrees (Minimum)	Grade tolerances
1	2	3	4
Extra Class	<p>Pineapples must be of superior quality. They must be characteristic of variety and/or commercial type. They must be free of defects. Very slight superficial defects may be there, provided these do not affect general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. The crown, if present, shall be simple and straight with no sprouts and shall be between 50 and 150% of the length of the fruit with trimmed or untrimmed* crowns.</p>	12	5% by number or weight of pineapples not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	<p>Pineapples must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package :</p> <ul style="list-style-type: none"> —slight defects in shape; —slight defects in colouring, including sun-spots; —slight skin defects (i.e. scratches, scars, scrapes and blemishes) not exceeding 4% of the total surface area. <p>The defects must not, in any case, affect the pulp of the fruit.</p> <p>The crown, if present, shall be simple and straight and slightly curved with no sprouts, and shall be between 50 and 150% of the length of the fruit for pineapples with trimmed or untrimmed crowns.</p>	12	10% by number or weight of pineapples not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

*Trimming consists in tearing some leaves off the top of the crown.

1	2	3	4
Class II	<p>Pineapples which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. The following defects may be allowed, provided the pineapples retain their essential characteristics as regards the general appearance, quality, the keeping quality and presentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape ; —defects in colouring, including sunspots ; —skin defects (i.e. scratches, scars, scrapes, bruises and blemishes) not exceeding 8% of the total surface area. <p>The defects must not, in any case, affect the pulp of the fruit.</p> <p>The crown, if present, shall be simple or double and straight or slightly curved, with no sprouts.</p>	12	10% by number or weight of pineapples not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

4. Other requirements :

- (i) Pineapples must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and ripeness in accordance with criteria proper to the variety and/or commercial type and to the area in which they are grown. The development and condition of the Pineapples must be such as to enable them ;
 - to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) When peduncle is present, it shall be no longer than 2.0 cm. and the cut must be transversal, straight and clean. The fruit must be physiologically ripe i.e. without evidence of unripeness (opaque, flavourless, exceedingly porous flesh) or over ripeness (exceedingly translucent or fermented flesh).

5. Provisions concerning sizing

Size is determined by the average weight of the fruit with a minimum weight of 700 g. except for small size varieties (such as victoria and queen) which can have a minimum weight of 250 g. in accordance with the following table :

Size Code	Average weight (+/-12%) (in grams)	
	with crown	without crown
A	2750	2280
B	2300	1910
C	1900	1580
D	1600	1330
E	1400	1160
F	1200	1000
G	1000	830
H	700	560
I	<700	<560

Size Tolerance :

For all classes, 10% by number of weight of pineapples corresponding to the size immediately above and/or below than indicated on the package.

SCHEDULE—VII

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF GUAVAS

1. Guavas shall be fruits obtained from plant *Psidium guava* (L) of Myrtaceae family.
2. **Minimum requirements :**
 - (i) Guavas shall be ;
 - (a) whole, firm, sound and clean;
 - (b) free from any visible foreign matter;
 - (c) practically free from bruising;
 - (d) free of pests affecting the general appearance of the produce;
 - (e) free of damage caused by pests;
 - (f) free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;
 - (g) free of any foreign smell and/or taste;
 - (ii) Guava shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.
3. **Criteria for grade designation :**

Grade Designation	Grade requirements		Grade tolerances
	1	2	
Extra Class	Guavas must be of superior quality. They must be characteristics of the variety and/or commercial type. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.		5% by number or weight of guavas not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	Guavas must be of good quality. They must be characteristics of the variety and/or commercial type. Following slight defects may be there, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package; <ul style="list-style-type: none"> —slight defects in shape and colour; —slight skin defects due to rubbing and other superficial defects such as sunburns, blemishes and scabs not exceeding 5% of the total surface area. The defects should not affect the pulp of the fruit.		10% by number or weight of guavas not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	This grade includes guavas which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. Following defects may be there, provided the guavas retain their essential characteristics as regards the general appearance, quality, the keeping quality and presentation; <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape and colour; —skin defects due to rubbing and other defects such as sunburns, blemishes and scabs not exceeding 10% of the total surface area. The defects should not affect the pulp of the fruit.		10% by number or weight of guavas not satisfying requirements of the grade but meeting the minimum requirements with the exception of produce affected by rotting or any other deterioration rendering it unfit for consumption.

4. Other requirements :

The guavas must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and ripeness in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown. The development and condition of the guavas must be such as to enable them;

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

5. Provisions concerning sizing :

Size is determined by the weight or maximum diameter of the equatorial section of the fruit, in accordance with the following table :

Size Code	Weight (in grams)	Diameter (in millimeters)
A	>350	>95
B	251—350	86—95
C	201—250	76—85
D	151—200	66—75
E	101—150	54—65
F	61—100	43—53

Size Tolerances :

For all grades, 10% by number or weight of guavas corresponding to the size immediately above and/or below that indicated on the package.

SCHEDULE—VIII

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF SHELLING PEAS

1. Shelling peas shall be obtained from varieties (cultivars) of *Pisum sativum L.*

2. Minimum requirements :

- (i) The pods shall be :
 - (a) intact and sound;
 - (b) clean, free of any visible foreign matter including parts of the flowers;
 - (c) fresh in appearance;
 - (d) free from pests and damage caused by pests;
 - (e) free from abnormal external moisture;
 - (f) free from foreign smell and/or taste;
- (ii) The seeds shall be :
 - (a) fresh;
 - (b) sound;
 - (c) normally developed;
 - (d) free from pests and damage caused by pests;
 - (e) free from foreign smell and/or taste;
- (iii) Pods and seeds shall not be affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption.
- (iv) They shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. Criteria for grade designation

Grade designation	Grade requirements	Provision concerning sizing	Grade tolerances
1	2	3	4
Extra class	<p>Shelling peas shall be of good quality. They must be characteristics of the variety and/or the commercial type.</p> <p>The pods shall be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —fresh and turgid; —free from damage caused by hail; —free from damage caused by heating; —with peduncles attached; if removed it should be neatly cut; —well filled containing atleast five seeds. <p>The seeds shall be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —well formed; —tender; —succulent and sufficiently firm, they should become flat without disintegrating when squeezed between two fingers. —atleast half of the full grown size but not full grown; —non-farinaceous; —undamaged without cracks in the skin of the seeds. 	Not required	5% by weight of peas not satisfying the requirements, but meeting those of Class I grade.
Class I	<p>Shelling peas shall be of good quality. They must be characteristics of the variety and/or the commercial type.</p> <p>The pods shall be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —fresh and turgid; —free from damage caused by hail; —free from damage caused by heating; —with peduncles attached; if removed it should be neatly cut; —well filled containing at least five seeds. <p>The seeds shall be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —well formed; —tender; —succulent and sufficiently firm, they should become flat without disintegrating when squeezed between two fingers. —atleast half of the full grown size but not full grown; —non-farinaceous; —undamaged without cracks in the skin of the seeds. 	Not required	10% by weight of peas not satisfying the requirements, but meeting those of Class I grade.

1	2	3	4
Class II	<p>The pods :</p> <ul style="list-style-type: none"> —shall be fresh and turgid; —with peduncle attached; if removed it should be neatly cut; —shall contain atleast three seeds; —may be riper than those in Extra class grade, over mature pods are to be excluded; <p>The pods may have following defects, provided they retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation;</p> <ul style="list-style-type: none"> —slight skin defects, injuries & bruises provided they are not progressive and there is no risk of the seeds being affected; —slight defects in shape; —slight defects in colouring; —some loss of freshness. <p>Seeds may have :</p> <ul style="list-style-type: none"> —slight defects in shape; —slight defects in colouring; —slightly harder; —slightly damaged. 	Not required	10% by weight of peas not satisfying the requirements of the grade but meeting minimum requirements.

4. Other requirements

The peas shall be sufficiently developed and conditions shall be such as to enable them;

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

(ii) Seeds if graded and packed separately, shall be marked "Pea seeds".

SCHEDULE-IX

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF MANGETOUT (SNOW PEAS) AND SUGAR SNAP PEAS

1. The mangetout (Snow peas) and sugar snap peas shall be obtained from varieties (cultivars) of *Pisum sativum L.*

2. Minimum requirements

(i) The pods shall be :

- (a) intact and sound;
- (b) clean, free of any visible foreign matter including parts of the flowers;
- (c) free from hard filaments or films;

- (d) free of abnormal external moisture;
- (e) free from pests and damage caused by pests;
- (f) free of any foreign smell and/or taste;
- (ii) The pods shall not be affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption.
- (iii) Mangetout (snow peas) and sugar snap peas shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. Criteria for grade designation

Grade designation	Grade requirements	Provision concerning sizing	Grade tolerances
1	2	3	4
Extra class	<p>The peas shall be of good quality. They shall be characteristics of the variety and/or the commercial type. The seeds if present shall be small and undeveloped.</p> <p>The pods shall be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —characteristics of the variety in shape, size and colouring; —fresh and turgid; —with peduncles attached; if removed it should be neatly cut; —free from damage by hail; —free from damage caused by heating; 	Not required	5% by weight of peas not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade.
Class I	<p>The peas shall be of good quality. They shall be characteristics of the variety and/or the commercial type. The seeds if present shall be small and undeveloped.</p> <p>The pods shall be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —characteristics of the variety in shape, size and colouring; —fresh and turgid; —with peduncles attached; if removed it should be neatly cut; —free from damage by hail; —free from damage caused by heating; 	Not required	10% by weight of peas not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II grade.
Class II	<p>This grade includes peas which do not qualify for inclusion in Class I grade but satisfy the minimum requirements.</p> <p>The seeds, if present, can be slightly more developed than in Extra class.</p> <ul style="list-style-type: none"> —The following defects of the pods may be allowed provided the peas retain their 	Not required	10% by weight of peas not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.

1	2	3	4
essential characteristics as regard the quality, the keeping quality and presentation :—			
—slight skin defects, injuries and bruises;			
—slight defects in shape, including those due to the seed formation;			
—slight defects in colouring;			
—some loss of freshness, excluding wilted and uncoloured pods.			

4. Other requirements

The pods shall be sufficiently developed and conditions shall be such as to enable them :—

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

(ii) Package shall be marked “trimmed”, ‘topped’ or other indication for peas that have their peduncle and/or blossom end removed, where appropriate.

SCHEDULE-X

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF RIBBED CELERY

1. Ribbed celery shall be obtained from Varieties (cultivars) *Apium graveolens* L. var. *dulce* Mill.

2. Minimum requirements

- (i) Ribbed celery shall be :
 - (a) fresh in appearance;
 - (b) clean and free of any visible foreign matter;
 - (c) free from damage caused by frost;
 - (d) free from cavities, suckers and flower stems;
 - (e) free from pests and damage caused by pests;
 - (f) free of excessive external moisture, properly dried if washed;
 - (g) free of any foreign smell and/or taste;
- (ii) Whole, upper part of it may be trimmed;
- (iii) It shall not be rotten or deteriorated so as to make it unfit for consumption;
- (iv) It shall be normally developed, having regard to the production period.
- (v) Main root should not exceed 5 cm in length and should be well cleaned.
- (vi) Ribbed Celery shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. Criteria for grade designation :

Grade designation	Grade requirements	Provision concerning sizing	Grade tolerances
			1
Extra class	Ribbed celery shall be of good quality, regular in shape and free of traces of disease on leaves and leaf stalks. The leaf stalk shall not be broken, stringy, crushed or split. In the case of blanched ribbed celery, the leaf stalk shall be white to yellowish white or greenish white in colour for atleast half of their length.	As per Table 'A'	5% by number of ribbed celery not satisfying the requirements of the grade but meeting the requirements for Class I grade.
Class I	Ribbed celery shall be of good quality, regular in shape and free of traces of disease on leaves and leaf stalks. The leaf stalk shall not be broken, stringy, crushed or split. In the case of blanched ribbed celery, the leaf stalk shall be white to yellowish white or greenish white in colour for atleast half of their length.	As per Table 'A'	10% by number of ribbed celery not satisfying the requirements of the grade but meeting the requirements for Class II grade.
Class II	Ribbed celery in this grade may have slight traces of rust, deformation or slight bruises and have not more than two leaf stalks that are broken, crushed or split. In the case of blanched ribbed celery, the leaf stalks shall be white to yellowish white or greenish white in colour for atleast one third of their length.	As per Table 'A'	10% by number of ribbed celery not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

4. Other requirements :

(i) It's condition shall be such as to allow it :

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

(ii) The ribbed celery may be presented :

- either bundled in the package,
- or stacked in the package.

When presented in bundles, all bundles in the same package shall have the same number of pieces.

(ii) The content of each package shall be uniform and comprise only ribbed celery of the same origin, quality, colour and size.

Table 'A'
PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined in relation to net weight. The minimum weight of ribbed celery shall be 150 gms.

Size Code	Weight (in grams)	Difference in size in the same package (max.)
A	150—500	100
B	501—800	150
C	over 800 gms.	200

Size Tolerance : For all grades, 10% by number of ribbed celery not confirming to size requirements.

SCHEDULE-XI

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF SPINACH

1. Spinach shall be obtained from Varieties (cultivars) of *Spinacia oleracea* L.
2. **Minimum requirements :**
 - (i) Spinach shall be :
 - (a) fresh in appearance;
 - (b) clean, free of visible foreign matter;
 - (c) free from pests and damage caused by pests;
 - (d) free of floral stems;
 - (e) free of any foreign smell and/or taste;
 - (f) properly drained if washed.
 - (ii) It shall not be affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption.
 - (iii) In the case of spinach heads, the portion comprising of the root shall be cut close to the base of the outer leaves.
 - (iv) Spinach shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.
3. **Criteria for grade designation**

Grade designation	Grade requirements	Provision concerning sizing	Grade tolerances
1	2	3	4
Extra class	<p>Spinach shall be of good quality. It may be in leaf or in heads. The leaves shall be :</p> <p>—normal in colour and appearance for the variety and time of harvest,</p> <p>—free from damage caused by frost, animal parasites or diseases impairing appearance or edibility.</p> <p>In the case of leaf spinach, the leaf stem must not exceed 10 cm in length.</p>	Not required	5% by weight of spinach not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirement for Class I grade.
Class I	<p>Spinach shall be of good quality. It may be in leaf or in heads. The leaves shall be :</p> <p>—normal in colour and appearance for the variety and time of harvest,</p> <p>—free from damage caused by frost, animal parasites or diseases impairing appearance or edibility.</p> <p>In the case of leaf spinach, the leaf stem must not exceed 10 cm in length.</p>	Not required	10% by weight of spinach not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirement for Class II grade.

1	2	3	4
Class II	Leaf spinach may have slight defects in colour and slight defects caused by frost. However, it shall satisfy the minimum requirements.	Not required	10% by weight of spinach not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements. In the case of spinach heads, a tolerance of 10% by weight of heads, having roots attached which do not exceed 1-cm in length from the base of the outer leaves may be allowed.

4. Other requirements :

- (i) The Spinach shall be sufficiently developed and in such condition as to enable it :
 - to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) Leaf spinach and spinach heads shall not be mixed in the same package.
- (iii) Each package shall be marked 'leaf spinach' or 'spinach heads' as the case may be.

SCHEDULE-XII

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF HEADED CABBAGES

1. Headed Cabbages shall be obtained from varieties (cultivars) of *Brassica oleracea L. var. capitata L.* (including red cabbages and pointed cabbages) and from *Brassica oleracea L. var. bullata DC* and var. *sabauda L.* (savoy cabbages);
2. Minimum requirements :
 - (i) Headed Cabbages shall be :
 - (a) fresh in appearance, sound and intact;
 - (b) free of bursts and showing no signs of flower development;
 - (c) free of bruises and injury;
 - (d) free of damage due to frost;
 - (e) free from pests and damage caused by pests;
 - (f) free of abnormal external moisture;
 - (g) free of any foreign smell and/or taste;
 - (ii) It shall not be rotten or deteriorated so as to make it unfit for consumption;
 - (iii) The stem should be cut slightly below the lowest point of leaf growth. Cut should be clean and leaves should remain firmly attached.
 - (iv) Headed Cabbage shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. Criteria for grade designation

Grade designation	Grade requirements	Provision concerning sizing	Grade tolerances
			1
Extra class	<p>Headed Cabbage shall be of good quality, and possess all the characteristics typical of the variety. They should be compact, having regard to the species. Headed Cabbages, according to the variety, must have firmly attached leaves. They should be uniform in shape and colour. Store headed cabbages may have some of their outer leaves removed. Green Savoy headed cabbages and early headed cabbages, taking into account their variety, must be properly trimmed, but in doing so a number of leaves may be left for protection. They may have following slight defects :</p> <ul style="list-style-type: none"> —small cracks in the outer leaves, —slight bruising and light trimming of the outer leaves, provided that it does not affect the good condition of the produce. 	As per Table 'A'	5% by number or weight of headed cabbages not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class I grade.
Class I	<p>Headed Cabbage shall be of good quality, and possess all the characteristics typical of the variety. They should be compact, having regard to the species. Headed Cabbages, according to the variety, must have firmly attached leaves. They should be uniform in shape and colour. Store headed cabbages may have some of their outer leaves removed. Green Savoy headed cabbages and early headed cabbages, taking into account their variety, must be properly trimmed, but in doing so a number of leaves may be left for protection. They may have following slight defects :</p> <ul style="list-style-type: none"> —small cracks in the outer leaves, —slight bruising and light trimming of the outer leaves, provided that it does not affect the good condition of the produce. 	As per Table 'A'	10% by number or weight of headed cabbages not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class II grade.
Class II	<p>Headed Cabbages which do not qualify for inclusion in the Class I grade, but meet the minimum requirements. They may have following defects :</p> <ul style="list-style-type: none"> —cracks in the outer leaves, —more of the outer leaves may be removed, —larger bruises and the outer leaves may be more extensively trimmed, —less compact. 	As per Table 'A'	10% by number or weight of headed cabbages not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.

4. Other requirements

Headed Cabbage must be such as to enable them :

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

Table 'A'

PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined in relation to net weight. The minimum weight of headed cabbage shall not be less than 200 gms.

Size Code	Weight (in grams)
A	201—600
B	601—1200
C	1201 and above

Sizing is compulsory for headed cabbages presented in packages. In that case, the weight of the heaviest head in any one package shall not be more than double the weight of the lightest head.

Size Tolerance : For all classes 10% by number or weight of Headed Cabbages.

SCHEDULE—XIII

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF BRUSSELS SPROUTS

1. Brussels Sprouts shall be auxiliary buds growing along the vertical stem of varieties (cultivars) of *Brassica Olearcea* L. var. *bullata* *subazr.* *gemmaifera* DC.

2. Minimum requirements

(i) Brussels Sprouts shall be :

- (a) intact;
- (b) sound, fresh in appearance;
- (c) clean, free of any visible foreign matter;
- (d) not frozen;
- (e) free from damage caused by pests;
- (f) free of insects and/or other parasites;
- (g) free of abnormal external moisture;
- (h) free of any foreign smell and/or taste;

(ii) The stalk of trimmed Brussels Sprouts must be cut just beneath the outer leaves, the stalk of untrimmed Brussels Sprouts must be fractured at the base; the cut or fracture must be clean, without other parts of the plant adhering.

(iii) Brussels Sprouts shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. Criteria for grade designation

Grade designation	Grade requirements	Provision concerning sizing	Grade tolerances
1	2	3	4
Extra class	<p>Brussels sprouts shall be of superior quality. They must be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —firm —closed —free of damage by frost <p>Trimmed brussels sprouts must be well coloured. For untrimmed brussels sprouts, slightly discoloured basal leaves are allowed. Slight damage to the outer leaves, caused by picking, grading or packing is also allowed, provided that it does not affect the good condition of the produce.</p>		5% by weight of Brussels sprouts not satisfying the requirements of the grade but meeting the requirement for class I, or exceptionally, coming within the tolerance for that grade.
Class I	<p>Brussels sprouts shall be of superior quality. They must be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —firm —closed —free of damage by frost <p>Trimmed brussels sprouts must be well coloured. For untrimmed brussels sprouts, slightly discoloured basal leaves are allowed. Slight damage to the outer leaves, caused by picking, grading or packing is also allowed, provided that it does not affect the good condition of the produce.</p>		10 % by weight of Brussels sprouts not satisfying the requirements of the grade but meeting the requirement for class II, or exceptionally, coming within the tolerance for that grade
Class II	<p>This grade includes Brussels sprouts which do not qualify for inclusion in class I. Brussels sprouts shall be of good quality. Brussels sprouts in this class may be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —less firm —less closed but not open —may show slight damage due to frost. 		10 % by weight of Brussels sprouts not satisfying the requirements for the grade but meeting the minimum requirements.

4. Other requirements

The conditions of the Brussels sprouts must be such as to allow them :

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of the destination.

5. Provision concerning sizing

Sizing is determined by the maximum diameter of the equatorial section.

The minimum diameter is

- 10 mm for trimmed Brussels sprouts graded in Extra class, Class I and Class II.
- 15 mm for untrimmed Brussels sprouts graded in extra class and Class I.

For Brussels sprouts in Extra class and Class I, the difference between the largest and the smallest sprout in any one package must not exceed 20 mm.

SCHEDULE—XIV

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF TOMATOES

1. (i) Tomatoes shall be fruits obtained from varieties of *Lycopersicum esutentum* Mill of the Solanaceae family.
- (ii) Tomatoes may be classified into four commercial types :
 - Round
 - Ribbed
 - Oblong or elongated
 - Cherry tomatoes (including cocktail tomatoes).

2. Minimum requirements :

Tomatoes shall be :

- (i) (a) whole, sound and fresh in appearance;
- (b) clean, free of any visible foreign matter;
- (c) free of pests affecting the general appearance of the produce;
- (d) free of damage caused by pests;
- (e) free of abnormal moisture excluding condensation following removal from cold storage;
- (f) free of any foreign smell and/or taste;

- (ii) In the case of trusses of tomatoes, the stalk must be fresh, healthy, clean and free from all leaves and any visible foreign matter.
- (iii) Tomatoes shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. Criteria for grade designation :

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	<p>Tomatoes shall be of superior quality. They shall have firm flesh and must be characteristic of the variety as regards shape, appearance and development. They must be free of green backs and other defects. Very slight superficial defects may be there provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p>	5% by number or weight of tomatoes not satisfying the requirements of the grade but meeting those of Class 1 or exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	<p>Tomatoes shall be of good quality. They shall have reasonably firm flesh and shall be characteristic of the variety as regards shape, appearance and development. They must be free of cracks and visible green back. The following slight defects may be there provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package :</p> <ul style="list-style-type: none"> —a slight defect in shape and development; —a slight defect in colouring; —slight skin defects; —very slight bruises. <p>“Ribbed” tomatoes may show :</p> <ul style="list-style-type: none"> —healed cracks not more than 1 cm. long; —no excessive protuberances; 	10% by number or weight of tomatoes not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> —small nonlignified umbilical scars; —suberization of the stigma upto 1 sq. cm.; —no more than one headed scar; —umbilical lignified scars not greater than 1 sq. cm. or linear scar no longer than 2/3rd of the greatest diameter of the fruit. 	
Class II	<p>Tomatoes shall be reasonably firm (but may be slightly less firm than in Class I) and must not show unhealed cracks. Following defects may be there provided the tomatoes retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape, development and colouring; —skin defects or bruises, provided the fruit is not seriously affected; —healed cracks not more than 3 cm. in length. <p>“Ribbed” tomatoes may show :</p> <ul style="list-style-type: none"> —more pronounced protuberances but without being misshapen; —one umbilicus; —umbilical lignified scars not greater than 2 sq. cm.; —fine blossom scar in elongated form. 	<p>10% by number or weight not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.</p> <p>In case of trusses of tomatoes, 10% by number or weight of tomatoes detached from the stalk.</p>

4. Other requirements

- (i) The contents of each package must be uniform and contain tomatoes of same origin, variety and/or commercial type, quality and size.
- (ii) The ripeness and colouring of tomatoes in “Extra class” and class I must be uniform. In addition, the length of ‘Oblong’ tomatoes must be sufficiently uniform.
- (iii) The tomatoes may be presented as follows :
 - (a) As individual tomatoes, with or without calyx and short stalks;
 - (b) As trusses of tomatoes, (in entire inflorescence or part of inflorescence). Each inflorescence or part of inflorescence should comprise at least the following number of tomatoes :
 - 3 (2 if prepackaged) or
 - in case of trusses of “Cherry” tomatoes 6 (4 if prepackaged).
- (iv) The development and conditions of the tomatoes shall be such as to enable them :
 - to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at place of destination.

5. Provisions concerning sizing :

Sizing is determined by the maximum diameter of the equatorial section in accordance with following table. The provisions shall not apply to "cherry" tomatoes. The minimum size is set at 35 mm for "round" and "ribbed" tomatoes and 30 mm for "oblong" tomatoes :

Size Code	Diameter (in millimetres)		Maximum@
	Minimum*	to	
1	from 30	to	34
2	from 35	to	39
3	from 40	to	46
4	from 47	to	56
5	from 57	to	66
6	from 67	to	81
7	from 82	to	101
8	from 102	and over	

*When the tomato in vertical position can pass through a circular opening of the designated diameter.

@When the tomato in any position can pass through a circular opening of the designated diameter.

- (i) — Observance of the sizing scale is compulsory for "Extra class" and "class I" tomatoes;
- (ii) — The sizing scale shall not apply to trusses of tomatoes.
- (iii) — For all classes :

10% by number or weight of tomatoes corresponding to the size immediately above or below that indicated on the package with a minimum of 33 mm. for "round" and "ribbed" tomatoes and 28 mm. for "Oblong" tomatoes.

6. Provisions concerning colour :

Following terms may be used in the description of the colour as an indication of the storage and brightness of any lot and matured tomatoes :

- Mature green : when the tomatoes present a yellow colour.
- Green : when the surface of the tomato is completely green varying from light to dark green.
- Breakers : when there is a definite break in colour from green to tannish—yellow, pink or red on not more than 10% of the surface.
- Mottled : when yellow, rose or red are present in more than 10% but no more than 30% of the fruit.
- Rose : when rose or red colour are present in more than 30% but less than 60% of the fruit (yellow is not included).
- Red : when more than 60% but not more than 90% of the fruits are rose or red colour.
- Mature red : when more than 90% of the surface of the fruit shows red colour.

SCHEDULE—XV

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF BANANAS

1. Bananas shall be obtained from varieties (cultivars) of *Musa*, spp. of the *Musaceae* family.
2. **Minimum Requirements**
 - (i) Bananas shall be :
 - (a) whole (taking the finger as the reference),
 - (b) firm,
 - (c) sound,
 - (d) clean, free of any visible foreign matter,
 - (e) free of bruising,
 - (f) free of pests affecting the general appearance of produce,
 - (g) with the stalk intact, without bending, fungal damage or dessication,
 - (h) with pistils removed,
 - (i) free of malformation or abnormal curvature of the fingers,
 - (j) free of damage caused by low temperature,
 - (k) free of abnormal external moisture excluding condensation following removal from cold storage and bananas packed under modified atmosphere condition,
 - (l) free of any foreign smell and/or taste.
 - (ii) In addition, hands and clusters must include :
 - a sufficient portion of the crown of normal colouring, sound and free of fungal contamination,
 - a cleanly cut crown, not bevelled or torn, with no stalk fragments.
 - (iii) Bananas shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.
3. **Criteria for grade Designation**

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	Bananas in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. The fingers must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.	5% by number or weight of bananas not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that class.
Class I	Bananas must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. The following slight defects of the fingers, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package; <ul style="list-style-type: none"> —slight defects in shape and colour; —slight skin defects due to rubbing and other superficial defects not exceeding 2 sq. cm. of the total surface area. The defects must not affect the flesh of the fruit.	10% by number or weight of bananas not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class II or exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

1	2	3
Class II	<p>This includes bananas which do not qualify for inclusion in the higher classes, but satisfy the minimum requirements. The following defects may be there, provided the bananas retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation;</p> <p>—defects in shape and colour provided the product retains the normal characteristics of bananas;</p> <p>—skin defects due to scraping, scabs, rubbing, blemishes or other causes not exceeding 4 sq. cm. of the total surface area;</p> <p>The defects must not affect the flesh of the fruit.</p>	10% by number or weight of bananas not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.

4. Other requirements

- (i) The development and condition of the bananas must be such as to enable them :
 - to reach the appropriate stage of physiological maturity corresponding to the particular characteristics of the variety.
 - to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination in order to ripen satisfactorily.
- (ii) Bananas must be presented in hands and clusters (parts of hands) of at least four fingers. Bananas may also be presented as single finger :
 - Clusters with no more than two missing fingers are allowed, provided the stalk is not torn but clearly cut, without damage to the neighbouring fingers.
 - Not more than one cluster of three fingers with the same characteristics as the other fruit in the package may be present per row.

5. Provisions concerning Sizing :—

- (i) For the purposes of sizing bananas, the length of the fingers is determined along the outside curve from the blossom and to the base of the pedical where the edible pulp ends and the diameter is defined as the thickness of a transverse section between the lateral faces. The reference fruit for measurement of the length and grade is :
 - for hands, the median finger on the outer row of the hand,
 - for clusters, the finger next to the cut section of the hand, on the outer row of the cluster.
- (ii) The minimum length should not be less than 14.0 cm and the minimum grade not less than 2.7 cm.
- (iii) For all classes, 10% by number or weight of bananas not satisfying the sizing characteristics, upto a limit of 1 cm for the minimum length of 14 cm.

SCHEDULE—XVI

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF PLUMS

1. Plums shall be fruits obtained from Varieties (Cultivars) of *Prunus domestica* L. and *Prunus salicina* Lindl.

2. Minimum Requirements

(i) Plums shall be :

- (a) sound, fresh in appearance;
- (b) clean, free of any visible foreign matter;
- (c) intact;
- (d) free from damage caused by pests;
- (e) free of abnormal external moisture;
- (f) free of any foreign smell and/or taste;
- (g) carefully picked.

(ii) They shall comply with the residue level of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. Criteria for grade Designation :

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	<p>Plums must be of superior quality. They must have the shape, development and colouring typical of the variety. They must be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —free from defects; —practically covered by bloom, according to the variety; —of firm flesh; 	5% by number or weight of Plums not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	<p>Plums must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. The following slight defects however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package;</p> <ul style="list-style-type: none"> —a slight defect in shape; —a slight defect in colouring; 	10% by number or weight of Plums not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II grade or exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

1	2	3
	—a slight defect in development;	
	—skin defects of elongated shape that must not exceed in length one-third of the maximum diameter of the fruit;	
	—other skin defects, of which total area affected must not exceed 5% of the whole surface;	
	—The stem may be damaged or missing, provided that there is no risk of the fruit rotting in consequence;	
Class II	Plums which do not qualify for inclusion in the higher grade but satisfy the minimum requirements.	10% by number or weight of Plums not satisfying the requirements for the class, but meeting with the minimum requirements.
	—defects in shape, development and colouring are allowed provided that the plums retain their characteristics.	
	—skin defects not liable to impair the external appearance of the fruits or its keeping quality are allowed provided that they do not exceed 10% of the whole surface.	

4. Other requirements

Plums must be sufficiently developed and display satisfactory ripeness. The development and condition of the Plums must be such as to enable them :

— to withstand transport and handling, and

— to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

5. Provisions concerning sizing :—

Sizing is determined by the maximum diameter of the equatorial section :

	Large fruit varieties (Min.) (m.m)	Other varieties (Min.) (m.m)	Mirabelles & damsons varieties (Min.) (m.m)
Extra class	40	28	20
Class I	35	28	20
Class II	30	25	17

Size tolerance : For all classes, 10% by number or weight deviating from the minimum size or the size stated on the packages the deviation not exceeding 3 mm. above or below.

SCHEDULE—XVII

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF PAPAYAS

1. Papayas shall be the fruit obtained from varieties of *Carica Papaya* L. of the *Caricaceae* family;

2. Minimum requirements :

(i) Papaya shall be :

- (a) whole,
- (b) fresh in appearance,
- (c) firm,
- (d) sound, produce affected by rotting or deterioration, such as to make it unfit for consumption is excluded,
- (e) clean, free of any visible foreign matter,
- (f) free of pests affecting the general appearance of the produce,
- (g) free of damage caused by low and/or high temperature,
- (h) free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage,
- (i) free of any foreign smell and/or taste,
- (j) the peduncle, if present, should not exceed a length of 1 cm.

(ii) Papaya shall comply with the residue levels of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. Criteria for grade Designation :

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	Papayas in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.	5% by number or weight of papayas not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	Papayas in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. The following slight defects may be there, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package; <ul style="list-style-type: none"> —slight defects in shape; —slight skin defects (i.e., mechanical bruising, sun spots and/or latex burns). The total area affected shall not exceed 10% of the total surface. <p>The defects must not, in any case, affect the pulp of the fruit.</p>	10% by number or weight of papayas not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

1	2	3
Class II	<p>This class includes papayas which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. The following defects may be there, provided the papayas retain their essential characteristics as regards the general appearance, the quality, the keeping quality and presentation;</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape; —defects in colouring; —skin defects (i.e., mechanical bruising, sun spots and latex burns). The total area affected should not exceed 15% of the total surface. —slight marks caused by pests. <p>The defects must not affect the pulp of the fruit.</p>	10% by number or weight of papayas not satisfying the requirements of the grade, but meeting with the minimum requirements.

4. Other requirements :

- (i) The papayas must have been carefully picked and have reached an appropriate degree of development and ripeness, account being taken of the characteristics of the variety and/or commercial type and to the area in which they are grown.
- (ii) The development and condition of the papayas must be such as to enable them;
 - to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

5. Provisions concerning sizing :—

Size is determined by the weight of the fruit with a minimum weight of 200 gm. in accordance with the following table :

Size Code	Weight (in grams)
A	200—300
B	301—400
C	401—500
D	501—600
E	601—700
F	701—800
G	801—1100
H	1101—1500
I	1501—2000
J	>2001

Size tolerances :

For all grades, 10% by number or weight of papayas corresponding to the size immediately above and/or below that indicated on the package, with a minimum of 190 gm. for those papayas packed in the smallest size range.

SCHEDULE-XVIII

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF GARLIC

1. Garlic shall be obtained from Varieties (cultivars) *Allium sativum L.* They may be (1) fresh, (2) semidry or (3) dry.

2. Minimum requirements :

(i) Garlic bulbs shall be :

- (a) sound, fresh in appearance;
- (b) clean, free of any visible foreign matter;
- (c) firm;
- (d) free from damage caused by pests;
- (e) free from damage caused by frost or sun;
- (f) free from externally visible sprouts;
- (g) free of abnormal external moisture;
- (h) free of any foreign smell and/or taste;

(ii) They shall comply with the residue level of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

Footnote : (1) 'Fresh garlic' means produce with a 'green' stem and with the outer skin of the bulb still fresh.

(2) 'Semi-dry garlic' means produce with the stem and the outer skin of the bulb not completely dry.

(3) 'Dry garlic' means produce in which the stem, the outer skin of the bulb and the skin surrounding each clove are completely dry.

3. Criteria for grade designation :

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	<p>Garlic shall be of superior quality. They shall be characteristic of the variety and/or commercial type.</p> <p>The bulbs shall be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —intact, —regular in shape, —properly cleaned. <p>They must be free of defects, with the exception of very slight superficial blemishes, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p> <p>The cloves must be compact;</p> <p>The roots of dry garlic must be cut off flush with the bulb.</p>	5% by weight of Garlic not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

1	2	3
Class I	<p>Garlic shall be of good quality. They shall be characteristic of the variety and/or commercial type.</p> <p>The bulbs shall be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —intact, —of fairly regular shape. <p>The following slight defects, however, may be allowed provided, these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package;</p> <ul style="list-style-type: none"> —slight tears in the outer skin of the bulb; —cloves must be reasonably compact. 	10% by weight of Garlic not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II Grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class II	<p>Garlic which do not qualify for inclusion in the higher grade, but satisfy the minimum requirements. The following defects may be allowed, provided the Garlic retains its essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation;</p> <ul style="list-style-type: none"> —tears in the outer skin or missing parts of the outer skin of the bulb; —healed injuries; —slight bruises; —irregular shape; —upto three cloves missing. 	10% by weight of Garlic not satisfying the requirements of the grade, but meeting with the minimum requirements.

4. Other requirements :

- I. The development and condition of the garlic must be such as to enable it to :
 - withstand transport and handling, and
 - arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- II. Garlic must be presented as follows :
 - (i) loose in the package, with cut stems, the length of the stem not to exceed :
 - 10 cm. in the case of fresh and semi-dry garlic,
 - 3 cm. in the case of dry garlic;
 - (ii) in bunches by :
 - number of bulbs;
 - net weight.

The stems must be evened off;
 - (iii) in the case of dry and semi-dry garlic only, in strings by :
 - number of bulbs, there being at least six bulbs per string;
 - net weight.

In the case of presentation in bunches or strings, each package must have uniform characteristics (number of bulbs or net weight).

Irrespective of the type of presentation, the stems must be cut cleanly, as must roots in the case of dry garlic classified in the 'Extra' class.

III. Package shall be marked 'fresh garlic', 'semi-dry garlic' or 'dry garlic'.

5. Provisions concerning sizing :

I. Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section.

(i) The minimum diameter shall be at 45 mm for garlic classified in the 'Extra' Class and 30 mm for garlic classified in Classes I and II.

(ii) For garlic presented loose—with cut stems—or in bunches, the difference in diameter between the smallest and the largest bulb in the same package may not exceed :

—15 mm where the diameter of the smallest bulb is less than 40 mm;

—20 mm where the diameter of the smallest bulb is 40 mm or more.

II. Size tolerance : For all grades : 10% by weight of bulbs not satisfying the requirements as regards sizing and the size indicated but conforming to the size immediately above and/or below that specified. Within this tolerances, not more than 3% of bulbs may have a diameter smaller than the specified minimum but not less than 25 mm.

III. Garlic bulb without clove may have minimum diameter of 20 mm for Extra class and 15 mm for Class I and Class II.

SCHEDULE-XIX

GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF ONIONS

1. Onions shall be obtained from varieties (cultivars) Allium Cepa L.

2. Minimum requirements :

(i) Onion shall be :

(a) intact;

(b) sound, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded.

(c) clean, free from any visible foreign matter,

(d) free from damage caused by frost;

(e) sufficiently dry for the intended use (in the case of onions for storing, at least the two first outer skins and the stem must be fully dried).

(f) without hollow or tough stems;

(g) practically free from pest;

(h) practically free from damage caused by pests;

(i) free of all abnormal external moisture;

(j) free of any foreign smell and/or taste.

The stems must be twisted or clean cut and must not exceed 6 cm in length (except for stringed onions).

(ii) They shall comply with the residue level of heavy metals, pesticides and other food safety parameters as laid down by the Codex Alimentarius Commission for exports.

3. Criteria for grade designation :

Grade Designation	Grade requirements	Grade tolerances
1	2	3
Extra Class	<p>Onion shall be of superior quality. They shall be characteristic of the variety and/or commercial type.</p> <p>The bulbs shall be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —firm and compact, —unsprouted (free from externally visible shoots), —properly cleaned, —free from swelling caused by abnormal development, —free of root tufts, however, onions harvested before complete maturity, root tufts are allowed. <p>They shall be free of defects, with the exception of very slight superficial blemishes, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p>	5% by number or weight of Onion not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class I grade or, exceptionally, coming within the tolerances of that grade.
Class I	<p>Onion shall be of good quality. They shall be characteristic of the variety and/or commercial type.</p> <p>The bulbs shall be :</p> <ul style="list-style-type: none"> —firm and compact, —unsprouted (free from externally visible shoots), —free from swelling caused by abnormal development, —free of root tufts, however, for onions harvested before complete maturity root tufts are allowed. <p>The following slight defects, however, may be allowed provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:</p> <ul style="list-style-type: none"> —a slight defect in shape, —a slight defect in colouring, —light staining which does not affect the last dried skin protecting the flesh, provided it does not cover more than one-fifth of the bulb's surface, —superficial cracks in, and absence of part of the outer skins, provided the flesh is protected. 	10% by number or weight of Onion not satisfying the requirements of the grade, but meeting those of Class II grade or exceptionally, coming within the tolerances of that grade.

I

2

3

Class II	<p>Onions which do not qualify for inclusion in the higher grades, but satisfy the minimum requirements. They shall be reasonably firm. The following defects may be allowed, provided the onions retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> —defects in shape; —defects in colouring; —early signs of shoot growth visible from outside (not more than 10% by number or weight per unit of presentation). —traces of rubbing, —slight marking caused by parasites or disease, —small healed cracks, —slight bruising, healed, unlikely to impair keeping qualities, —root tufts, —stains which do not affect the last dried skin protecting the flesh provided they do not cover more than half the bulb's surface. —cracks in the outer skins and the absence of a part of the outer skins from not more than one-third of the bulb's surface, provided the flesh is not damaged. 	10% by number or weight of Onion not satisfying the requirements of the grade, but meeting the minimum requirements.
----------	---	--

4. Other requirements :

- I. The development and condition of the onion must be such as to enable them to :
 - withstand transport and handling; and
 - arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- II. Onions must be presented as follows :
 - arranged in layers;
 - loose in the package (including in bulk bins);
 - in strings;
 - either of a certain number of bulbs, in which case the strings must contain at least six onions (with fully dried stems);
 - or of a certain net weight.

For stringed onions, the characteristics of the strings in any one package (number of bulbs or net weight) must be uniform.

5. Provisions concerning sizing :—

I. Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section in accordance with the following table :

Size code	Diameter (in mm.)	Difference between the diameter of the smallest and largest onion in the same package (in mm.)
A	10—20	5
B	21—40	15
C	41—70	20
D	71 and above	30

The minimum diameter is 10 mm.

II. **Size tolerances :** For all grades : 10% by weight of onions not satisfying the size identified, but with a diameter of no more than 20% below or above it.

[File No. 18011/2/2003-M. II]
P. K. AGARWAL, Jt. Secy. (Agricultural Marketing)